Его величество Чай

Окакура Какузо

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Зародившись в Китае, традиция чаепития обрела популярность в Европе и на других континентах. В первой части этой книги приводится перевод «Книги о чае», написанной в начале XX века и повествующей о философии тиизма, связанной с религиозными традициями Китая, о культуре чайной церемонии, зародившейся в Японии, чайных школах и мастерах. Во второй части рассказывается о видах чая, рецептах его приготовления в разных странах и о национальных традициях чаепития.

- Окакура Какузо
  - Предисловие
    -
  - Окакуро Какузо
    - Чашка чая как акт гуманности и человеколюбия
      -
    - Школы чая
      -
    - Даосизм и дзен-буддизм
      -
    - Чайная комната
      -
    - Понимание и оценка искусства
      -
    - Цветы
      -
    - Чайные мастера
      -
  - Благодатный чай
    - Виды и сорта китайского чая
      -
    - Традиции чаепития
      -
    - Рецепты приготовления чая
      -
    - Лечебные чаи
      -
    - Заключение

Окакура Какузо
Его величество Чай

Предисловие

Когда сто лет назад японский искусствовед и критик профессор Окакуро Какузо писал свое эссе о чае, он меньше всего был озабочен тем, какими рецептами удивить англоязычного читателя. Поэтому в его книге не найти ровным счетом ни одного рецепта заваривания чая. Он также не описал подробности чайной церемонии и не перевел поэтов и прозаиков, писавших о чае, а только лишь привел отдельные цитаты из японской поэзии. Не рассказал он ни о чайных плантациях Японии, ни о методах обработки чая, ни о... «Позвольте, – готов уже, наверное, вопросить раздосадованный читатель, – о чем же тогда его книга?»

Книга, безусловно, оправдывает свое название – она о чае. Но повествует она о глубинном культурном влиянии чая на философию и мировоззрение народов Востока. О том, как потребление чая создало азиатскую культуру, отличную от европейской. И все же автор показывает, как через чай произошло сближение этих двух величайших цивилизаций.

«Книга о чае», написанная Какузо в начале XX столетия и опубликованная в 1906 году, переиздавалась много раз. В ней автор впервые выдвинул такое философское учение, как тиизм, показав, как чай воздействовал почти на каждый аспект культуры, мыслей и образа жизни японцев.

Хотя Какузо был рожден и воспитан в японской семье, но с раннего детства он учился говорить по-английски. Всю свою жизнь он стремился донести до западного общества образ мыслей и действий людей Востока. Поэтому в книге, адресованной западным читателям, Какузо прежде всего объясняет главные постулаты учений дзен-буддизма и даосизма, а также аспекты роли чая в японской повседневной жизни. Какузо показывает, насколько выгодно отличается от западного вычурного искусства простота восточного искусства, навеянная чаем.

Окакуро Теншин (впоследствии известный как Окакуро Какузо) родился 14 февраля 1863 года в Фукуи и всю свою жизнь посвятил делу пропаганды японского искусства. Однако сегодня вне Японии его в основном помнят как автора «Книги о чае».

Переехав с родителями в Йокохаму, где он окончил школу, Окакуро поступил в Токийский императорский университет. В 1890 году он стал одним из основателей Японской академии искусств, а через год – ее главой, которую позже был вынужден покинуть в результате интриг. В 1904 году Окакуро был приглашен в Бостонский музей искусств (США), где в 1910 году

он возглавил Азиатский художественный отдел.

Окакуро Какузо был высокообразованным специалистом. Он исследовал традиционное искусство Японии, путешествовал по Китаю, Индии, Европе и США. Все свои основные работы он писал по-английски, показывая западному миру образ Японии как непосредственного носителя идеалов и культуры Дальнего Востока.

В книге «Идеалы Востока» (1904), изданной накануне Русско-японской войны, Окакуро говорит о единодушии народов Азии в своем восприятии оскорбления, нанесенного Западом, который колонизировал ее и стал виновником ее отставания в области индустрии. Это было ранним выражением паназиатской политической линии. Позже Окакуро был вынужден возражать против попыток Японии догнать Запад в индустриальном отношении в ущерб другим азиатским странам.

Какузо скончался 2 сентября 1913 года, прожив чуть более пятидесяти лет. Его творчество имело воздействие на ряд важных фигур мировой культуры, в числе которых немецкий философ Мартин Хайдеггер, американский поэт Эзра Лумис Паунд, индийский писатель Рабиндранат Тагор и американский деятель искусств Изабелла Стюарт Гарднер (последние двое были близкими друзьями Какузо).

В течение последнего столетия Восток доказал свою экономическую, политическую, индустриальную и культурную независимость и значимость. В наше время новинки высоких технологий в большой степени идут именно оттуда. Но многие тайны и загадочная притягательность Востока сохранились. И чай остается для Запада одной из тех загадок, которые Восток не до конца ему раскрыл.

Многие тайны раскроются читателю в первой части данной книги, где опубликован перевод «Книги о чае» Окакуро Какузо. Во второй части вы узнаете о влиянии чая на организм человека, о его свойствах (кстати, не только полезных), о чайных рецептах, а также о чайных церемониях и связанных с ними атрибутах.

Окакуро Какузо
КНИГА О ЧАЕ

Чашка чая как акт гуманности и человеколюбия

Чай изначально употребляли как лекарство, и лишь со временем он превратился в простой напиток, утоляющий жажду. В VIII веке в Китае чаепитие стало одним из самых приятных развлечений и предметом поэзии. В XV веке в Японии чаепитие возвели в культ – тиизм. Считалось, что почитание чая привносит чистоту и гармонию в социальные отношения, взаимное милосердие, отзывчивость и романтизм. Тиизм, основанный на поклонении прекрасному, был выражением народных чаяний в повседневной жизни, полной корысти и мерзостей.

Философия тиизма проповедует не только эстетику отношений человека и природы. Это учение о гигиене через заботу о чистоте, об экономике через демонстрацию преимуществ комфорта в простоте по сравнению с роскошью, о морали через соотношение быстротечности человеческой жизни и вечности Вселенной. Тиизм – это форма восточной демократии, превращающая всех своих сторонников в аристократов вкуса.

Долгая изоляция Японии от остального мира способствовала развитию тиизма. Дом, семья и привычки, обычаи и кухня, фарфор, живопись и литература – все это оказалось субъектами его влияния. Ни один студент, изучающий японскую культуру, не может проигнорировать присутствие в ней тиизма. Этот культ повлиял на элегантность изысканных дворянских будуаров, вошел в жилища бедных людей. Крестьяне научились приводить в порядок цветы, а самые скромные чиновники – приветствовать скалы и водные источники.

В английском просторечии о человеке черством, невосприимчивом к личной драме других людей, говорят: «The man with no tea in him» («Человек, в котором нет чая»). А о неукротимом буяне, который не обращает внимания на мирскую трагедию, говорят: «He is with too much of tea in him» («В нем чересчур много чая»).

Человек неискушенный может решить, что во всем этом «много шума из ничего». «Что за буря в стакане воды?!» – возмутится он. Но когда мы посмотрим, насколько мал «стакан», в котором содержатся радости человечества, как скоро он переполняется слезами, как легко он осушается до дна в результате неутолимой жажды вечности, мы не станем винить себя за то, что устраиваем бурю в стакане воды (в английском языке – в чайной чашке). В поклонении богу вина Бахусу мы

слишком многим пожертвовали. Так почему бы нам не насладиться ароматным напитком чая цвета жидкого янтаря, налитым в фарфор цвета слоновой кости? Кто знает, может быть, вкушая его, мы сумеем постичь те истины великих учителей, которые вдохновили создателей чая? Ведь в его основе лежат сдержанность и молчаливость Конфуция, пикантность острот Лао-цзы, а также эфирный аромат сладких речей Сиддхартхы Гаутамы.

Сиддхартха Гаутама – легендарный индийский духовный учитель, основатель буддизма, живший в 623–544 годах до н. э. Получив при рождении имя Сиддхартха Гаутама (Успешный в достижении целей), он при жизни стал первым из семи будд древности (пробудившихся, просветленных людей). Его также называют Шакьямуни (Мудрец из рода Сакья) или Татхагата (Достигший истины). Факты жизни Гаутамы и его беседы были заучены наизусть его учениками, а после смерти учителя передавались в устной традиции. Каноническое собрание текстов буддизма «Трипитака» было записано в 80 году до н. э.

Лао-цзы (Старый ребенок, Старый мудрец) – древнекитайский философ, один из основателей даосизма. Уже в раннем даосизме Лао-цзы становится фигурой легендарной, и начинается процесс его обожествления. Легенды повествуют о его чудесном рождении: мать носила его несколько десятков лет и родила стариком, откуда и его имя Старый ребенок. Но тот же иероглиф «цзы» означает одновременно и понятие «мудрец», так что его имя можно переводить как Старый мудрец. Легенды рассказывают и о его уходе из Китая… Самый известный вариант биографии Лао-цзы таков. Родился он на юге Китая, б?льшую часть своей жизни служил хранителем библиотеки династии Чжоу, где встречался с Конфуцием. В преклонном возрасте он отправился на запад страны. Когда он достиг границы, начальник заставы Инь Си попросил Лао-цзы рассказать о своем учении. Лао-цзы выполнил его просьбу, написав текст «Дао дэ цзин». По другой легенде, Лао-цзы пришел в Китай из Индии. Отбросив свое прошлое, он предстал перед китайцами совершенно чистым, как будто заново рожденным. Многие современные исследователи ставят под сомнение сам факт существования Лао-цзы. Некоторые предполагают, что он мог быть старшим современником Конфуция. В источниках нет достоверных сведений о Лао-цзы ни исторического, ни биографического характера, в отличие от Конфуция. Существуют предположения, что Лао-цзы мог быть автором трактата «Дао дэ цзин» («Канон пути и его благой силы»), если он жил в IV–III веках до н. э.

Конфуций (551–479 до н. э.) – древнекитайский мыслитель.

Выражая интересы аристократии, считал власть правителя государства священной, дарованной Небом, а разделение людей на высших и низших – законом высшей справедливости. В основу социального устройства общества ставил самосовершенствование и соблюдение нравственных норм. Эти взгляды изложил в книге «Лунь юй» («Беседы и суждения»), ставшей основой этико-поли тического учения конфуцианства.

Тот, кто не способен почувствовать незначительность великих по размеру вещей, может проглядеть величие малых. Средний житель Запада в своем лоснящемся самодовольстве и холеном благодушии увидит в чайной церемонии тысячу и одну странность, которые предстанут для него как необычность и инфантильность Востока. Он привык расценивать Японию как страну варваров, в то время как она предавалась спокойным, мирным искусствам. И он же назвал Японию цивилизованной страной с того момента, когда она начала совершать массовую резню на маньчжурских полях сражений. Большое внимание было уделено Западом кодексу самураев и их искусству смерти. Но едва ли такого же внимания удостоился тиизм, который не меньше сделал для искусства жизни.

Мы охотно остались бы варварами, если бы наша нужда в цивилизации была основана на страшной военной славе. Мы ждали времени, когда должное уважение будет оказано нашему искусству и нашим идеалам.

Когда Запад поймет или хотя бы попытается понять Восток? Мы, азиаты, часто ужасаемся сплетению фантазий, которыми нас окутывают. Нас представляют питающимися или ароматом лотоса, или мышами и тараканами, либо беспомощными фанатиками, либо жалкими сластолюбцами. Индийские одухотворенность и святость высмеиваются как невежество, китайские рассудительность и уравновешенность воспринимаются как глупость, а японский патриотизм представляется как фанатизм. Говорят даже, что мы менее чувствительны к боли и ранам из-за огрубения и черствости нашей нервной системы!

Так почему бы и нам не позабавиться и не посмеяться над вами? У вас было бы больше поводов для веселья, если бы вы узнали все то, что мы придумали и написали о вас. Вы были загружены слишком определенными добродетелями, чтобы нам завидовать, и были обвинены в слишком ярких преступлениях, чтобы приговаривать нас за это. Наши авторы в прошлом (мудрецы, которые знали все обо всем) сообщали нам, что у каждого из вас есть шикарный пушистый хвост, который вы тщательно прячете под одеждой, и что вы часто обедаете вне

дома, получая истинное удовольствие от блюда, приготовленного из новорожденных детей! Более того, у нас есть и более негативная информация о вас: мы привыкли думать, что вы – самые непрактичные и неподатливые люди на свете, так как проповедуете то, чего сами никогда не практиковали.

Однако подобные недоразумения и неправильные представления о вас быстро развеялись. Торговля привела европейские языки во многие восточные порты. Азиатская молодежь ныне стекается в западные колледжи, чтобы получить современное образование. Наша проницательность не внедряется глубоко в вашу культуру, но мы, по крайней мере, готовы учиться. Некоторые из моих соотечественников впитали слишком многое из ваших обычаев и правил этикета, пребывая в заблуждении, что ношение жестких воротничков и высоких шелковых шляп означает вхождение в вашу цивилизацию. Прискорбно выражение такой любви, ведь оно показывает, что все мы готовы на коленях приползти на Запад.

К сожалению, Запад не проявляет благих намерений для понимания Востока. Христианский миссионер приезжает, чтобы сообщать свое знание, а не воспринимать наше. Скудная западная информация о Востоке основана на редких переводах нашего огромного литературного наследия; ваша публика больше довольствуется пустыми анекдотами, рассказанными путешественниками. Очень редко благородное перо (например, Лафкадио Херна (Якумо Койдзуми) или автора труда «Узел индийской жизни») оживляет восточный мрак при помощи факела искренней заинтересованности.

Лафкадио Херн (Якумо Койдзуми) (1850–1904) – один из известных знатоков Японии, посвятивших ей наиболее энциклопедически насыщенные и компетентные труды. Будучи родом из Греции, Херн в юности работал в Дублине, Новом Орлеане, зарабатывая газетными репортажами, переводами. В 1899 году по заданию редакции он отправился в Японию. Там он работал преподавателем английского языка, женился на японке самурайских кровей и взял имя Якумо Койдзуми. За годы жизни в этой стране он осуществил множество замечательных переводов японской классической литературы, стяжав себе славу япониста.

«Узел индийской жизни» – труд сестры Ниведиты (Маргарет Е. Ноубл), посвященный мировоззрению индийского общества, отношениям в индийской семье, положению женщины в Индии и т. п. Книга, опубликованная в 1904 году с предисловием Рабиндраната Тагора, быстро стала международным бестселлером и выдержала много изданий. В своей книге сестра Ниведита поддерживает паниндийский национализм и некоторые

аспекты индийской жизни (кастовую систему). Она указывает на исторически сложившуюся в Индии религиозную терпимость мусульман и буддистов. Считается, что эта книга внесла весомый вклад в дело обретения Индией независимости в связи с тем, что была направлена против английского колониализма.

Возможно, я невольно выдам свое невежество в отношении культа чая, из-за того что я слишком откровенен. Правило воспитанности в тиизме требует говорить только то, чего от вас ожидают, и ничего более. Но мне и не надо быть вежливым тиистом. Так много вреда было уже сделано из-за взаимного недопонимания Нового и Старого Света, что не нужно извиняться за малость ради продвижения к лучшему пониманию друг друга. Общество в начале XX века было бы избавлено от созерцания зрелища кровопролитной войны, если бы Россия снизошла до того, чтобы узнать Японию лучше. Какие ужасные последствия происходят из-за презрительного невежества европейцев в отношении восточных проблем! Европейский империализм, который не преминул поднять абсурдный крик по поводу «желтой опасности», не понимает, что Азия также может пробудить в себе чувство протеста против «белого бедствия». Вы можете смеяться над нами из-за того, что в нас «слишком много чая», но разве мы не можем подозревать, что вы на своем Западе «не имеете чая» в конституции?

Давайте оградим наш единый материк от забрасывания друг друга эпиграммами. Если не проявить мудрость, то последствия могут стать гораздо более печальными из-за постоянного желания завоевать друг друга. Мы развивались по разным направлениям, но это не причина, по которой одни не могут дополнять других. Мы создали гармонию, которая слаба против вашей агрессии. Но поверьте: Восток в некотором отношении богаче, чем Запад!

Довольно странно, что человечество до сих пор встречается за чашкой чая. Это единственная азиатская церемония, которая завоевала всемирное уважение. Белый человек насмехался над нашей религией и нашей моралью, но без колебания принял этот напиток. Культ чая, вне всяких сомнений, нашел свое место на Западе. Философская покорность гостя в ожидании чашки чая показывает, что в этот самый момент в его душе царит восточный дух.

Впервые в европейской письменности появилась запись о чае из сообщения одного арабского путешественника. Он говорил, что после 879 года главным источником доходов в кантоне были налоги на соль и чай.

Марко Поло описывает смещение с должности китайского министра финансов в 1285 году за его произвольное повышение

налогов на чай. Это был период Великих географических открытий, когда европейцы начали узнавать все больше и больше о Дальнем Востоке. Путешественники Рамузио (1559 год), Алмейда (1576 год), Маффено (1588 год) также упоминали о чае. В конце XVI века корабли голландско-индийской компании привезли первый чай в Европу, а заодно и новость, что этот весьма приятный напиток изготовляется на Востоке из листьев кустарника. Во Франции чай стал известен с 1636 года, а в Россию был завезен в 1638 году. Англия приветствовала чай в 1650 году и говорила о нем как о «превосходном китайском напитке, одобренном всеми врачами».

Подобно многим другим хорошим вещам в мире, пропаганда чая встретила на своем пути яростную оппозицию. Такие еретики, как Генри Савилл, отказались в 1678 году пить чай, считая, что это грязный и низкий обряд. Джон Хенвей в своем «Эссе о чае» (1756) сказал, что мужчины теряют свою значимость и рост, а женщины – свою красоту и миловидность, из-за того что употребляют чай.

Первоначальная цена чая не позволяла ему стать напитком для всеобщего употребления и делала его «хорошим подарком для принцев и важных персон». Несмотря на такие помехи, употребление чая распространялось с удивительной скоростью. Кофейные дома в Лондоне в первой половине XVIII века стали чайными домами – излюбленными местами для собрания повес и остряков, которые коротали свободное время за «чайными блюдами». Напиток вскоре стал жизненной необходимостью и потому был подвержен обложению налогом. Колонисты Америки мирились с притеснением и угнетением со стороны Англии до тех пор, пока их терпение не лопнуло. Их борьба за независимость началась с того момента, когда первые ящики чая были выброшены за борт в Бостонской гавани. С точки зрения налогов чай и в современной истории играет важную роль.

В декабре 1773 году английские колонии в Северной Америке выразили протест против беспошлинного ввоза чая англичанами, что подрывало экономику колоний. Колонисты проникли на английский корабль в Бостонском порту и выбросили в море партию чая. Этот эпизод борьбы за независимость вошел в историю как Бостонское чаепитие.

Существует тонкий неуловимый шарм во вкусе и аромате чая, который делает его притягательным. Западные юмористы незамедлительно смешали аромат чая с ароматом своих мыслей, выразив их на упаковочной бумаге: «Чай не имеет высокомерия и надменности вина, застенчивости и смущенности кофе, так же как и глупо улыбающейся невинности какао. Поэтому всем

порядочным семьям, которые каждое утро жертвуют часом ради чая и хлеба с маслом, серьезно рекомендуется ради их же блага распечатывать эту упаковочную бумагу и рассматривать ее в качестве части чайной церемонии».

Английский писатель Сэмюэл Джонсон нарисовал свой портрет в виде закоренелого любителя чая, который двадцать лет разбавлял свою пищу настоем этого очаровательного растения, с чаем коротал вечера, с чаем находил утешение в полночь и с чаем встречал утро.

Английский писатель Чарлз Ламб как-то написал, что самым большим удовольствием для него было сделать хороший, красивый поступок украдкой, но так, чтобы о нем все-таки случайно узнали. Тиизм является искусством сокрытия красоты, которую можно осмелиться обнаружить. Это благородный секрет спокойного, но основательного смеха над собой, который сам по себе является философским. Всех истинных юмористов можно в этом смысле назвать философами чая – Тэккерея, например, и, разумеется, Шекспира. Поэты декаданса в своих протестах против материализма в некоторой степени также открыли путь тиизму. Сегодня тиизм проявляется в нашем скромном созерцании чего-либо несовершенного, на чем, возможно, Запад и Восток могут сойтись для взаимного утешения.

Даосы рассказывают, что в самом начале Дух и Материя встретились в смертельной битве. Наконец Желтый Император (солнце на небесах) победил с триумфом Шухиунга (демона темноты и земли). Титан в смертельной агонии ударился головой о небесный нефритовый свод и разбил его на куски. Звезды потеряли свои гнезда, луна начала бесцельно странствовать среди дикой бездны ночи. В отчаянии Желтый Император искал повсюду того, кто сможет починить небеса. И тут прямо из Восточно-Китайского моря поднялась божественная Ниука с короной в форме рога, с хвостом дракона и в доспехах из огня. Она сварила в волшебном котле радугу из пяти цветов и с ее помощью вновь выстроила небо. Говорят, что Ниука забыла заполнить две крошечные щели в голубом небосводе. Из-за этого появился дуализм в любви: две души, странствующие в космосе, никогда не находят друг друга в неподвижном состоянии; но если они соединяются вместе, то восполняют собой Вселенную. Каждый должен заново выстроить свое небо надежды и мира.

Небеса современного человечества разбиты в результате борьбы за богатство и власть. Мир бредет на ощупь во мгле эгоизма и вульгарности. Знания покупаются через нечистую совесть. Доброта практикуется только ради собственной выгоды. Восток и Запад, подобно двум драконам, брошенным в море,

тщетно борются, чтобы завоевать сокровище жизни.

Наши бессознательные действия в жизни осуществляют постоянное предательство наших сокровенных мыслей. Возможно, мы слишком сильно открываем себя в малом, потому что у нас слишком мало великих тайн. Крошечные инциденты повседневной жизни являются объектом самых высоких философских мыслей и поэзии. Мы нуждаемся в Ниуке снова, чтобы избежать великого человеческого опустошения. Мы ожидаем свершения аватары…

Аватара – в индуизме сошествие божества на землю и его воплощение в смертное существо ради спасения мира и восстановления добродетели.

А тем временем давайте попьем чая. Полуденный зной озаряет деревья бамбука, фонтаны бурлят с восхищением, шелест сосен слышен в нашем чайнике. Давайте помечтаем о чем-то бесконечно малом, мимолетном и задержим на мгновение свое внимание на красивом безрассудстве вещей…

Школы чая

Приготовление чая – это искусство, и оно нуждается в руке мастера, который способен выявить самые благородные качества этого напитка. У нас есть хороший и плохой чай, так же как и у вас есть хорошая и плохая живопись (превалирует обычно последняя). Не существует единого рецепта приготовления идеального чая, как и не существует правил для создания такой живописи, которая принадлежит кисти Тициана или Сессона. Каждая заготовка листьев имеет свой собственный метод, свои специфические приемы, связанные с водой и теплом. Главное, что в этом процессе должна всегда присутствовать истинная красота. Поэт Ли Чилай печально заметил: «В мире есть три вещи, достойные сожаления: молодость, которую портит плохое воспитание, оскорбление хороших картин, которые рассматривают невежды, и расточительство хорошего чая, который неправильно готовят».

Шукей Сессон (1504–1589) – японский дзен-буддистский монах и живописец. Его работы – пример классической росписи тушью, которая была перенята японцами от китайских художников.

Ли Чилай – китайский поэт периода правления династии Сун (960—1279).

Подобно любому искусству, приготовление чая имеет свои школы. Три их направления можно разделить по трем главным методам приготовления: кипяченый чай, обданный кипятком чай и настоянный чай. Каждый метод приготовления напитка превалировал в обществе в зависимости от духа времени (современные любители чая принадлежат к последней школе).

Так же как в Европе в разные исторические периоды отдавалось предпочтение тем или иным маркам вина, так и различные настроения в японском обществе определяли предпочтение видов чая и его приготовления. Прессованный кипяченый чай, порошковый чай, обданный кипятком, и листовой настоянный чай отражали различный эмоциональный настрой в китайских императорских династиях Тан, Сун и Мин. Если позаимствовать терминологию из классификации искусства, то можно определить эти школы чая как классическая, романтическая и натуралистическая.

Основателем династии Тан (618–907) был феодал Ли Юань. Военачальник Чжао Куанинь основал династию Сун (960—1279). Все три столетия правления этой династии прошли под знаком успешного давления на Китай северных степных народов. Затем последовали три века монгольского владычества. В результате

длительной борьбы в середине XIV века монголы были изгнаны. К власти пришел один из руководителей восстания – сын бедного китайского крестьянина Чжу Юаньчжан, основавший династию Мин (1368–1644).

Чай – коренной уроженец Южного Китая, известный с самых ранних времен китайской ботаники и медицины под различными названиями. Этот напиток высоко ценили за то, что он мог облегчать усталость, услаждать душу, укреплять волю и улучшать зрение. Чай не только употребляли внутрь как напиток, но часто применяли наружно в виде пасты, которая смягчала ревматические боли. Даосы утверждают, что он является важным ингредиентом эликсира молодости и бессмертия. Буддисты широко используют его для предотвращения сонливости и вялости по время долгих часов медитации.

К IV–V векам чай стал излюбленным напитком жителей долины реки Янцзы. Поэты этого периода оставили несколько фрагментов стихов, в которых проявили свое обожание «жидкого нефрита». В ту пору императоры изредка сами готовили чай своим министрам в качестве награды за выдающиеся заслуги. Способ приготовления чая тогда был примитивным до крайности. Листья варились на пару, размельчались в ступке, формировались в прессованный брусок и кипятились вместе с рисом, имбирем, солью, цедрой апельсина, специями, молоком и иногда с луком! Этот обычай сохраняется в настоящий момент среди тибетских и монгольских племен, которые из этих ингредиентов приготовляют весьма вкусный сироп. Следует указать еще и на использование долек лимона русскими, которые научились употреблять чай у торговцев в китайских караванах. Этот факт указывает на то, что древняя методика еще жива.

Понадобилось появление династии Тан, чтобы освободиться от зависимости и ограничений, вывести чай из его незрелого состояния и привести к конечному идеалу. Поэт Лу Ю в середине VIII века стал первым проповедником чая. Он родился в эпоху, когда буддизм, даосизм и конфуцианство искали пути взаимного синтеза. Время требовало такого символа, который бы отражал всемирное, всеобщее в частном. Лу Ю увидел в чае ту гармонию и порядок, которые были свойственны всему мирозданию. В своей знаменитой работе «Ча цзин» («Чайный канон») он сформулировал свод законов о чае и чаепитии. С этого времени началось поклонение чаю.

Китайский поэт Лу Ю (733–804) ребенком осиротел во время войны. В 3-летнем возрасте он был принят в буддийский монастырь, где и получил свое имя. В 13 лет, не желая быть монахом, он сбежал из монастыря. В последующие годы

бродяжничества он был клоуном, комедиантом, автором пьес для труппы странствующих артистов. В 760 году он поселился близ Хучжоу, чтобы исследовать процесс выращивания и приготовления чая. Двадцать лет его исследований закончились написанием книги «Ча цзин», изданной в 780 году. Позже он опубликовал другую книгу о двадцати источниках прекрасной воды. Лу Ю стал известен в народе как бог чая.

«Ча цзин» состоит из трех томов и десяти глав. В первой главе Лу Ю рассказывает о природе растения чая, во второй – об инструментах для сбора листьев, в третьей – о селекции и отборе листьев. По его мнению, «чайный лист должен был смят, как сапог всадника, изогнут, как подгрудок вола, и раскрыт, как дымка, поднимающаяся из ущелья. Он должен обладать блеском, как гладь озера, тронутая легким ветерком, и быть влажным и мягким, как прекрасная земля, только что политая дождем».

Четвертая глава посвящена перечислению и описанию двадцати четырех предметов чайной церемонии, начиная с медного треножника и заканчивая бамбуковым кабинетом для хранения всей этой утвари. Также интересно проследить в этой связи влияние чая на китайскую керамику. Прекрасный, божественный фарфор, как это хорошо известно, появился при попытке воспроизвести изысканную тень нефрита. В результате у мастеров династии Тан получилась голубая (на юге страны) и белая (на севере) глазурованная посуда. Лу Ю считал, что голубой цвет является идеальным для чайного сервиза, так как он придает дополнительную зелень напитку, в то время как белый цвет фарфора делает чай розоватым и неприятным (это было связано с тем, что он использовал прессованный чай). Позже, при династии Сун, начали применять чай в порошке, предпочитая тяжелые сосуды темно-синего и темно-коричневого цветов. В эпоху Мин наслаждались настоянным чаем в посуде из белого фарфора.

В пятой главе Лу Ю описывает метод приготовления чая, исключающий все ингредиенты, кроме соли. Он дискутирует по поводу распространенного вопроса о выборе воды и способе ее кипячения. По его мнению, горные ключи и родники являются лучшими, речная вода и вода из источников следуют в списке далее. Существуют три этапа кипячения воды: первый – когда мелкие пузырьки, как рыбьи глаза, плавают по поверхности; второй – когда пузырьки похожи на кристальные бусинки, плавающие в фонтане; третий – когда вода в чайнике бурлит. Плитку прессованного чая разогревают на огне до того состояния, пока она не станет мягкой, как рука младенца. Тогда ее мельчат в пудру между листьями тонкой бумаги. Соль добавляют на первом

этапе кипячения, чай – на втором. На третьем этапе кипячения полный ковш холодной воды выливают в чайник, чтобы чай осел. Затем напиток разливают в чашки и выпивают. О, какой нектар!

Был и такой напиток, как дымчатый листок, подвешенный, подобно чешуйчатым облакам в чистом небе, или плывущий, подобно водным лилиям в изумрудных потоках. О нем Ло Тунг (поэт периода правления династии Тан) написал так: «Первая чашка смачивает мои губы и горло, вторая чашка разбивает мое одиночество, третья чашка охватывает мои бесплодные внутренности. Четвертая чашка заставляет меня немного вспотеть – все зло жизни выходит через поры. На пятой чашке я уже очищен. Шестая чашка призывает меня в царство бессмертия. Седьмая чашка – ах, я не могу уже больше пить! Я только чувствую дыхание прохладного ветерка, который поднимается у меня в рукавах. Где Хорайзан? Позвольте мне пробраться туда по сладкому ветерку».

Хорайзан – это некий недоступный китайский остров, занимающий весьма важное место в японской мифологии. Он переводится как «Остров сокровищ» (сродни Аваллону – средневековому европейскому «острову блаженных»). Этот же термин употребляется ныне в значении «места размышления» как немаловажной детали японского сада. Типичные японские сады обычно включают в себя воды, обегающие несколько островков, соединенных мостиками. Один только Хорайзан не соединен ни с какой другой частью сада: этот остров не имеет ни мостов, ни дорожек. Его изолированность и красота символизируют царство счастья, недоступное смертным. Все другие островки японского сада связаны мостиками друг с другом и с сушей, и их можно посещать.

Оставшиеся главы «Ча цзин» повествуют о вульгарности обычных методов чаепития, об историческом списке самых выдающихся любителей чая, об известных чайных плантациях в Китае и возможных вариациях чайной церемонии. В них даны иллюстрации приборов для чайной церемонии.

Появление книги «Ча цзин» стало настоящей сенсацией того времени. Лу Ю стал другом императора Таисунга (763–779), а его слава и мастерство породили многих последователей. Некоторые современники умели отличать чай, приготовленный Лу Ю, от чая его учеников. Это считалось хорошим тоном. Имя одного мандарина вошло в историю только благодаря тому, что он не сумел оценить чай великого мастера.

В период правления династии Сун ошпаренный чай вошел в моду и создал вторую школу чая. Листья мололись в пудру в маленькой каменной мельнице, а приготовленный чай обдавался

горячей водой при помощи маленькой метелки, сделанной из расщепленного бамбука. Новый процесс привел к некоторым изменениям в чайном сервизе и в выборе листьев. Соль была исключена навсегда. Энтузиазм по отношению к чаю не знал границ. Эпикурейцы соперничали друг с другом в открытии новых разновидностей чая, а регулярные соревнования проводились для того, чтобы выявить превосходство одного из них. Император Киа Сан (1101–1124), который был слишком хорошим художником и артистом, чтобы быть прилежным правителем, настолько расточительно относился к своим сокровищам, что вырастил редкие сорта чая. Он даже написал диссертацию о двадцати видах чая, среди которых особо оценил белый чай за его редкостное и прекрасное качество.

Идеал чая при династии Сун отличался от идеала при династии Тан, как различались и их понятия о жизни: при династии Сун пытались актуализировать то, что их предшественники старались символизировать. Для неоконфуцианского ума космический закон не отражался в феноменальном мире, но феноменальный мир был сам по себе космическим законом. Концепция даосов, гласящая, что бессмертие находится в вечных переменах, повлияла на образ мышления. Человек оказался лицом к лицу с природой. Чаепитие стало не только приятным времяпрепровождением, но и значимым процессом, искусством жизни и одним из методов самореализации.

Поэты писали о силе незапятнанной чистоты, таившейся в чае и вызывавшей истинную человеческую добродетель. В его честь произносили хвалебные речи: «Чай наполняет душу, а его деликатная горечь напоминает о послевкусии от хорошего совета».

Среди дзен-буддистов одного китайского монастыря сформировался тщательно продуманный ритуал чаепития: монахи собирались перед образом Будды и пили чай из одной емкости, одновременно соблюдая священное действие. Это был тот самый ритуал дзен, который в XV веке перерос в Японии в чайную церемонию.

К сожалению, внезапное вторжение монгольских племен в XIII веке, результатом которого было опустошение, разорение и завоевание Китая под управлением монгольской династии Юань, разрушило все плоды культуры Сун. Коренная династия Мин, которая предприняла попытку возвращения национальной культуры в середине XV века, была измотана внутренними проблемами, и Китай снова попал под иностранное правление маньчжуров в XVII веке. Манеры и обычаи изменили многое и не

оставили ни одного свидетельства прежних времен. Чай в порошке был полностью забыт. Мы находим комментатора эпохи Мин в затруднении: он не может вспомнить форму венчика для помешивания чая, о котором упоминается у одного из классиков в период правления династии Сун. Чай сейчас готовится путем настаивания листьев в кипятке, налитом в чайник или чашку. Причина, по которой Европа не знает о древнем методе приготовления чая, объясняется тем, что она познакомилась с традицией чаепития только в период правления династии Мин.

Современный китайский чай является, бесспорно, вкусным напитком, но не идеалом. Долгие несчастья этой страны лишили чай изюминки и пикантности. Он стал современным и при этом старым – освобожденным от иллюзий. Он потерял ту возвышенную веру в иллюзии и мечты, которые являются основой молодости, которые придают силу и энергию поэтам и мыслителям. Чай ныне стал эклектичным и вежливо принимает традиции всего мира. Человек играет, забавляется с природой, но не стремится завоевать ее. Нынешний листовой чай – просто замечательный напиток с похожим на цветы ароматом, но романтика церемоний Тан и Сун не присутствует в его чашке.

Япония, которая тесно следовала по стопам китайской цивилизации, знала чай на всех его трех стадиях. Уже в 729 году мы читаем об императоре Шому, который дарует чай сотне монахов в своем дворце в Наре. Листья, возможно, были завезены японскими послами ко двору Тан и приготовлены по тому способу, который тогда был в моде.

В 801 году монах Сайхо привез немного семян чайного куста в Японию. Множество чайных кустов были посажены в последующие века. В среде аристократов и священства восхищались чайным напитком.

Чай по методу, распространенному в эпоху Сун, появился в Японии в 1191 году с возвращением монаха Йесаи Зенджи, который ездил в Китай для изучения южной школы дзен. Новые семена, которые он привез, были удачно выращены в трех местах, одно из которых – округ Удзи близ Киото. Он до сих пор считается лучшим чаем в мире. Южная школа дзен распространялась с огромной скоростью, а с ней – чайный ритуал и чайный идеал династии Сун. К XV веку под патронажем сёгунов династии Асикага чайная церемония была создана полностью. Она совершалась как светское представление. С того времени тиизм всецело утвердился в Японии.

Употребление настоянного чая в более позднем Китае сравнительно близко нам, так как он стал известен в Японии только с середины XVII века. Он заменил порошковый чай в

повседневном потреблении, хотя последний все еще продолжает занимать свое место как один из лучших видов чая.

Именно в японской чайной церемонии мы видим кульминацию идеалов чая. Успешное противостояние Японии монгольскому вторжению в 1281 году дало нам возможность продолжить традицию Сун, которая была так жестоко прервана в самом Китае из-за нашествия кочевников. У нас чай стал более чем идеальным напитком – он превратился в своего рода религию и стал частью искусства жизни. Напиток стал воплощать поклонение чистоте, изяществу и утонченности. Чайная церемония стала священнодействием, во время которого хозяин и гость соединялись, чтобы достичь высшей степени блаженства в светском общении. Чайная комната была оазисом в унылой пустыне повседневного существования, где уставшие путешественники могли встретиться, чтобы испить из общего источника и насладиться беседой. Церемония была импровизированной драмой, сюжет которой был основан на чае, цветах и живописи. Ни один цвет не должен был беспокоить спокойные тона интерьера комнаты, ни один звук не должен был исказить ритм вещей, ни один жест не должен был нарушить гармонию, ни одно слово не должно было разбить единство обстановки. Все движения следовало выполнять просто и естественно – таковы были цели чайной церемонии. Странно, но это довольно часто удавалось. Тонкая философия лежала за всем этим: тиизм был переодетым даосизмом.

Даосизм и дзен-буддизм

Связь дзен-буддизма с чаем является легендарной. Мы уже заметили, что чайная церемония была следствием ритуала дзен. Имя Лао-цзы, создателя даосизма, также тесно ассоциируется с историей чая. В разделе китайских школьных учебников о происхождении привычек и обычаев написано, что церемония предложения чая гостю началась с Кваниня, хорошо известного ученика Лао-цзы, который предложил философу чашку золотого эликсира в дверях. Можно сомневаться в подлинности подобных сказок, но они ценны тем, что подтверждают факт раннего использования этого напитка даосами. Наш интерес к даосизму и дзен-буддизму здесь заключен главным образом в их идеях по отношению к жизни и искусству, которые воплощены в том, что мы называем тиизмом.

Перевод всегда несет в себе изменение и, как замечает один из писателей эпохи Мин, в лучшем случае может быть только обратной стороной парчи: все нити есть нет только нежности и утонченности цвета и рисунка. И какую из великих доктрин после этого возможно растолковать? Древние мудрецы никогда не приводили свои учения в систему. Они говорили парадоксами, так как боялись произнести правду наполовину. Они начинали с того, что их принимали за глупцов, а заканчивали тем, что делали мудрыми своих слушателей. Сам Лао-цзы со своим необычным и странным юмором говорил: «Если люди с низким интеллектом слышат о дао, они громко смеются». И он сам не стал бы дао, если бы над ним не смеялись.

Слово «дао» в дословном переводе означает «путь», «тропа». Это слово переводилось по-разному: «дорога», «абсолют», «закон», «природа», «верховный разум», «метод», «обычай». Эти интерпретации не являются ложными, так как использование термина даосами отличается в соответствии с содержанием вопроса. Лао-цзы сам говорил об этом следующее: «Есть вещь, которая содержит в себе все, которая появилась до небес и земли. Какое безмолвие! Какое одиночество! Эта вещь остается в одиночестве и не меняется. Я не знаю ее названия и потому называю путем. Неохотно я называю ее бесконечностью. Бесконечность – это течение, течение – это то, что исчезает. А то, что исчезает, может возвратиться». Дао – это путь. Это больше, чем тропа. Это дух космических изменений – вечный рост, который возвращается к себе самому, чтобы производить все новые формы. Он отделяется от себя самого подобно дракону – любимому символу даосов. Он складывается и разворачивается

подобно облакам. О дао следует говорить как о Великом Пути. Дао – это настроение Вселенной, а абсолют даосизма – относительность и взаимность.

В первую очередь следует помнить, что даосизм и его законный последователь – дзен-буддизм представляют индивидуалистические направления духа и образа мышления Южного Китая. Им противостоит коммунистическое мышление Северного Китая, которое выразилось в конфуцианстве. Территория между ними такая же большая, как Европа. Она ограничена двумя великими речными системами – Янцзы и Хуанхэ (которые являются соответственно как бы Средиземноморьем и Балтикой). Даже сегодня, несмотря на несколько веков объединения страны, Южный Китай отличается по мышлению и верованию от северного брата, как южные представители Римской империи отличались от северных. В древности и в феодальный период, когда общение и коммуникации были сложнее, чем сейчас, эта разница была особенно явной. Искусство и поэзия Севера и Юга дышали отличными друг от друга атмосферами. У южанина Лао-цзы и его последователей, а также у поэтов, воспевших природу Янцзы, присутствовал идеализм, достаточно несовместимый с прозаичными этическими понятиями их современников среди северных писателей.

Зачаток даосских размышлений можно найти задолго до появления Лао-цзы: например, архаичные записи «Книги перемен» предвещают его мысли. Но великое уважение к законам и обычаям классического периода в китайской цивилизации, кульминацией которого стало возникновение династии Чжоу в XI веке до н. э., долго сдерживало развитие индивидуализма. Только с упадком и раздроблением Чжоуского государства на ряд самостоятельных независимых царств стало возможно развитие свободы мысли. Южанин Лао-цзы стал самым великим представителем этого нового направления. С другой стороны, северянин Конфуций имел своей целью сохранить наследственные и родовые обычаи. Даосизм невозможно понять без некоторых знаний о конфуцианстве (как и наоборот).

Мы ранее сказали, что даосский абсолют – это что-то относительное и взаимное. В этике и морали даосы упрекали и ругали законы и правила морали общества, так как для них «правильное» и «неправильное» являлись относительными понятиями. Определение – это всегда ограничение; «зафиксированность» и «неизменность» являются терминами, которые выражают остановку роста. Кузуген сказал: «Мудрецы двигают мир». Стандарты морали порождаются прошлыми

потребностями общества, но всегда ли общество остается одним и тем же? Соблюдение общественных традиций постоянно требует жертвовать индивидуальным перед общественным. Образование, вместо того чтобы сохранить могущественную иллюзию, поощряет невежество. Людей учат не как стать добродетельными, а как вести себя прилично. Все мы злобные, безнравственные и порочные оттого, что чересчур уж рациональны, отдаем себе отчет в своих действиях и поступках. Мы взращиваем свое сознание, потому что боимся сказать правду другим. Мы прибегаем к гордости, потому что боимся сказать правду самим себе.

Как кто-либо может серьезно относиться к миру, когда сам мир является смехотворным и нелепым! Дух товарообмена царит повсюду. Честь, слава, чистота и целомудрие! Остерегайтесь благодушного торговца, говорящего про добро и правду. Мы можем даже купить так называемую религию, которая по общепринятой морали благословляет цветами и музыкой. Лишите Церковь ее аксессуаров, – и что от нее останется? Даже вера чудесно растет, так как цены абсурдно малы: молитва – как билет на Небеса. Диплом – как показатель благочестивого гражданина: за него можно спрятаться, пока реальная непригодность не станет известна миру. Почему мужчины и женщины так любят рекламировать себя самих? Может быть, это тот самый инстинкт, который передался нам со времен рабовладельческого строя?

Мужество и зрелость идеи лежат не в ее силе прорываться сквозь современную мысль, а в ее возможности к доминированию над последующими действиями. Даосизм был активной властью в эпоху правления династии Мин – в тот самый период объединения страны, когда и появилось ее название «Китай». Надо отметить взаимное влияние эпохи и принадлежащих ей философов, математиков, алхимиков, художников и поэтов, воспевших природу Янцзы. Нельзя игнорировать тех мыслителей, которые сомневались и задавались вопросом: лошадь белая, потому что она по-настоящему белая или потому что она так мне видится? Ни один из мыслителей шести династий не наслаждался подобно философам дзен-дискуссиями, касающимися Чистого и Абстрактного. Кроме того, следует отдать должное даосизму за то, что он сделал для формирования характера нации Поднебесной, дав ей способность для совершенствования «обратной стороны нефрита».

Китайская история богата анекдотами, аллегориями и афоризмами, повествующими, как сторонники даосизма, подобные принцам и отшельникам, слепо следовали за различными интересными моментами своего вероисповедования.

Если бы мы последовали за ними, то поссорились с восхитительным императором, который никогда бы не умер, потому что никогда не жил. Мы могли бы идти по ветру с Ли-цзы, и при этом он был бы абсолютно спокойным, потому что мы сами являлись бы ветром. Мы жили бы среди воздуха со стариком, который обитал между небом и землей, потому что не принадлежал ни одному, ни другому. Столько гротеска и абсурда, богатства воображения и абстрактных образов невозможно найти ни в одном другом учении, кроме даосизма.

Ли-цзы – мифический китайский философ. Едва ли что-нибудь конкретное известно о его жизни. Некоторые авторы даже считают, что это был всего лишь аллегорический образ, придуманный Чжуан-цзы, и называют его «философом, который никогда не жил». Более серьезным аргументом является то, что древнекитайский историк Сыма Цянь (145—86 до н. э.) ни разу не упоминает что-либо, связанное с Ли-цзы. Причиной, конечно, могло быть и то, что его записки исчезли к тому времени, когда жил историк. С другой стороны, Чжуан-цзы цитирует Ли-цзы и относится к нему как к реальному персонажу, порой подражая его стилю письма. Наиболее вероятно, Ли-цзы родился около 450 года до н. э. Что касается событий его жизни и творчества, то мы почти ничего о них не знаем. Известно лишь, что он отклонил предложение принца о работе во дворце. Он был беден, голодал и жил благодаря помощи своих учеников.

Но главный вклад даосизма был сделан в сфере эстетики. Китайские историки всегда говорили о даосизме как об «искусстве существования в мире», так как он имеет дело с настоящим временем – с нами. Именно в нас Бог встречается с Природой, а Вчера расстается с Завтра. Настоящее – это движущая бесконечность, законная сфера Относительного. Относительность ищет Регулирования и Приспособления, а Регулирование – это Искусство. Искусство жизни основано на постоянном приспособлении ко всему, что нас окружает. Даосизм принимает все светское таким, какое оно есть. В отличие от конфуцианства и буддизма, он пытается найти красоту в нашем мире скорби и беспокойства.

Восхитительная аллегория эпохи Сун о трех дегустаторах уксуса объясняет общее направление трех доктрин. Однажды Будда, Конфуций и Лао-цзы встали перед кувшином уксуса – символом жизни, – и каждый погрузил в него свой палец, чтобы попробовать его вкус. Лишенный воображения Конфуций нашел его кислым, Будда назвал его горьким, а Лао-цзы признал его сладким.

Даосы утверждали, что комедия жизни может стать более

интересной, если каждый будет сохранять единство и сплоченность. Сохранить пропорции вещей и уступить место другим, не теряя своей собственной позиции, все это являлось секретом успеха в мирской драме. Мы обязаны знать пьесу целиком, чтобы сыграть должным образом свою конкретную роль: концепцию общего никогда не следует терять в концепции индивидуального. Это Лао-цзы иллюстрирует при помощи своей любимой метафоры – вакуума. Он утверждал, что только в вакууме лежит истинная суть. Реальность какойнибудь комнаты, например, может быть найдена в свободном пространстве, ограниченном крышей и стенами, но не в самой крыше или стенах. Полезность и пригодность кувшина для воды состоит в пустоте, в которую можно налить воду, а не в форме кувшина или в материале, из которого он сделан. Вакуум является всемогущим, потому что он содержит все. Только в вакууме допустимо движение. Тот, кто сможет сделать из себя вакуум, в который другие будут свободно входить, станет хозяином всех ситуаций. Целое всегда может доминировать над частью.

Эти даосские идеи в значительной степени повлияли на все наши теории действия, даже на теории фехтования и борьбы. Джиу-джитсу (японское искусство самозащиты и нападения без оружия) обязано своим названием трактату «Дао дэ цзин» (древнее название труда Лаоцзы). В джиу-джитсу мы пытаемся вызвать и истощить силы противника, не оказывая сопротивления и тем самым сохраняя свои силы для победы в финальном сражении. В изобразительном искусстве важность той же самой идеи проявляется внушением (советом). Шедевр непреодолимо приковывает внимание очевидцев еще до того, как они фактически становятся частью этого шедевра, и всегда оставляет что-либо недосказанным, давая тем самым очевидцам шанс дополнить идею. Постигая шедевр, можно заполнить свой духовный вакуум эстетическими эмоциями.

Тот, кто способен сделать себя мастером искусства жить, станет настоящим даосом. При рождении человек вступает в царство мечты и снов и возвращается к реальности только со смертью. Он смягчает свою собственную яркость, чтобы слиться с темнотой и мраком других. Он «неподдающийся, как тот, кто пересекает реку зимой; нерешительный, как тот, кто боится соседей; уважительный, как гость; дрожащий, как лед, который вот-вот растает; скромный и непритязательный, как кусок дерева, еще не обработанный; свободный, как долина; бесформенный, как волнующиеся воды». Для него существуют три ценности жизни: жалость, экономия и скромность.

Если мы обратим свое внимание к дзен-буддизму, то

обнаружим, что он придает особое значение даосизму. Слово «дзен» происходит от санскритского слова, означающего медитацию. Утверждается, что через посвящение себя медитации можно достичь высшей самореализации. Медитация – это один из шести способов, с помощью которых можно достичь состояния нирваны (освобождения). А последователи дзен-буддизма утверждают, что Шакьямуни (Будда) придавал особое значение этому методу в своих последних учениях и завещал его секрет Кашьяпу, своему главному ученику. Кашьяпа, первый патриарх буддизма, поделился секретом с Анандой, который в свою очередь передал его последующим патриархам, пока секрет не дошел до Бодхидхармы, двадцать восьмого буддийского патриарха.

Ананда – двоюродный брат и любимый ученик Шакьямуни. В течение всей своей жизни он повсюду сопровождал Будду в качестве слуги. Предание утверждает, что после смерти Шакьямуни собрались все его ученики на первый буддийский собор. По памяти трое из них, в том числе Ананда, воспроизвели все философское учение Будды: нормы и правила монашеского общежития, дисциплинарный устав, проповеди и поучения (сутры). Так возник буддийский канон «Трипитака» («Три корзины»; в Древней Индии писали на пальмовых листьях, которые носили в корзинах). Со слов Ананды был составлен свод поучений «Сутрапитака», ставший центральной частью канона. В традиции дзен-буддизма Ананда почитается как второй буддийский патриарх. Он часто изображается рядом с Буддой и Кашьяпой. Умер Ананда в возрасте 120 лет.

Бодхидхарма (440–528) – легендарный буддийский монах. Предание гласит, что около 475 года Бодхидхарма прибыл из Индии в Китай, где, путешествуя, начал проповедовать буддизм. Затем он поселился в монастыре Шаолинь, где основал первую школу дзен-буддизма, включавшую оздоровительную гимнастику тайцзицюань и боевое искусство кунг-фу. Он так последовательно соблюдал принцип созерцания в течение многих лет, что у него отнялись ноги. Поэтому его изображения всегда безногие. Бодхидхарма стал первым патриархом китайской буддийской школы дзен.

Первое учение дзен-буддизма, как нам известно на сегодняшний день, можно отнести к шестому китайскому патриарху Йено (637–713), основателю южного дзен-буддизма, названного так из-за факта его преобладания в Южном Китае. За ним сразу следует великий Базо (умер в 788 году), который сделал многое, чтобы учение дзен проникло в жизнь общества Поднебесной. Хиакуджо (719–814), ученик Базо, впервые

организовал дзен-буддийский монастырь и создал ритуалы и свод правил, по которым они существуют и поныне. В школе дзен появилась свобода мысли и действий, которая контрастировала с первоначальным идеализмом индийского буддизма. Уже обращается внимание на важность самоконцентрации и необходимость правильного регулирования дыхания – главные пункты в практике медитаций дзен-буддизма. Некоторые из самых лучших комментариев к книге Лао-цзы были написаны последователями школы дзен.

Дзен-буддизм, как и даосизм, поклоняется Относительности. Один мастер определил дзен как искусство чувствовать Полярную звезду в южном небе. До правды можно добраться только через понятие противоположностей. Снова дзен-буддизм, как и даосизм, является сильным адвокатом индивидуализма. Ничего не является реальным и настоящим за исключением того, что касается работы нашего собственного разума. Йено, шестой патриарх, однажды увидел двух монахов, смотрящих на флаг пагоды, развевавшийся на ветру. Один сказал: «Это ветер, который движется»; другой сказал: «Это флаг, который движется», – но Йено объяснил им, что истинное движение создавали не ветер и не флаг, а что-то внутри их собственного сознания.

Хиакуйо прогуливался по лесу со своим учеником, когда заяц убежал при их приближении. «Почему заяц убежал от вас?» – спросил Хиакуйо. «Потому что он боится меня», – был ответ. «Нет, – сказал учитель, – потому что у вас есть кровожадный инстинкт».

Этот диалог напоминает диалог даоса Соши с другом во время прогулки по берегу реки. «Как забавно рыбки резвятся и наслаждаются в воде!» – воскликнул Соши. Его друг сказал на это следующее: «Ты не рыба. Откуда ты знаешь, что они наслаждаются?» – «Ты не я, – сказал в ответ Соши. – Откуда ты знаешь, что я не знаю, что рыбки наслаждаются?»

Дзен часто противопоставлялся заповедям и правилам ортодоксального буддизма, так же как и даосизм противопоставлялся конфуцианству. Последователи дзен имели целью осуществить прямое общение с внутренней природой вещей, рассматривая внешние аксессуары только как препятствия для ясного восприятия Правды. Именно эта любовь к абстрактному привела дзен к предпочтению черно-белых изображений в отличие от тщательно раскрашенных рисунков классической буддистской школы. Некоторые из дзен-буддистов даже стали противниками икон в результате старания познать Будду в себе, а не через изображения.

Мы видим, как Танка разбивает деревянную статую Будды в холодный зимний день, чтобы разжечь огонь.

«Какое кощунство!» – сказал охваченный ужасом человек, который стоял рядом. «Я желаю получить тепло», – спокойно ответил последователь дзен. «Но ты его не получишь от этой статуи!» – был зловещий упрек в ответ, на что Танка заметил: «Если я не получу тепло, то, разумеется, это был не Будда и я не совершил никакого кощунства». Затем он повернулся, чтобы согреться у доброго огня.

Особым вкладом дзен-буддизма в западное мышление было признание им всего мирского, светского и земного как равного по важности с духовным. Считалось, что в великой относительности вещей не было различения в малом и великом, атом обладал равными возможностями по сравнению с Вселенной. Тот, кто ищет совершенства, должен открыть в собственной жизни отражение внутреннего света.

Организация дзен-буддийского монастыря была особо значимой с этой точки зрения. Каждому члену общины, за исключением главы, была предписана особая работа по благоустройству и поддержанию порядка в монастыре. Довольно любопытно, что новичками совершалась более легкая работа, тогда как самые уважаемые и передовые монахи выполняли более утомительные, скучные и грубые задания. Так был сформирован дисциплинарный устав дзен, что любое малое действие должно было делаться абсолютно безукоризненно. Таким образом, множество важных дискуссий проходило во время прополки сада, чистки репы или чаепития. Весь идеал тиизма вмещается в эту дзен-концепцию величия и значимости самых малых жизненных дел. Даосизм создал основание для эстетических идеалов, а дзен-буддизм применил их на практике.

Чайная комната

Уевропейских архитекторов сложилась традиция строительства из камня и кирпича. Японский метод строительства из дерева и бамбука является в их глазах вряд ли настолько стоящим, чтобы рассматривать его как архитектуру. Недавно в одной дискуссии я услышал, как студент, изучающий западную архитектуру, с восторгом говорил о выдающемся совершенстве японских храмов. В данном случае мы видим преклонение перед нашей архитектурой, и мы вряд ли можем ожидать, что посторонний человек оценит утонченную красоту чайной комнаты, так как ее принципы конструкции и отделки полностью отличаются от принципов Запада.

Чайная комната (сукийа) не претендует быть не чем иным, как простым деревенским домиком – соломенной хижиной, как мы ее называем. Первоначально слово «сукийа» означало «прибежище фантазии». Позже мастера чая сменили свою концепцию чайной комнаты, и термин «сукийа» стал означать «жилище пустоты и праздности» и «жилище асимметрии». Чайная комната стала прибежищем фантазии, потому что вся ее эфемерная структура придавала ей поэтический импульс. Комната стала жилищем пустоты и праздности, так как она была лишена каких-либо украшений и орнамента за исключением того, что могло удовлетворить эстетические потребности на данный момент. Комнату назвали жилищем асимметрии, потому что она была посвящена поклонению чему-то несовершенному, в ней целенаправленно были оставлены некоторые вещи незаконченными, чтобы их дорисовало воображение. Идеалы тиизма с XVI века до такой степени повлияли на японскую архитектуру, что ее крайняя простота, строгость и целомудренность кажутся иностранцам практически бессодержательными и скучными.

Первая чайная комната была плодом творения Сэнно Сойеки, всемирно известного под именем Сэнно Рикю, самого великого из всех чайных мастеров, который в XVI веке основал и довел до высшей степени совершенства формальности чайной церемонии. Пропорции чайной комнаты были ранее утверждены Джово – известным чайным мастером XV века.

Сэнно Рикю (1522–1591) был выдающимся мастером чайной церемонии, продолжившим традиции своих учителей. Он усовершенствовал чайный домик и разработал принципы создания сада (тянива) и тропинки (родзи) около него. Из многочисленных чайных домов (тясицу), которые создал Рикю на протяжении своей

жизни, до наших дней сохранился только павильон Тайан (построен в 1582 году) в монастыре Мёкиан в окрестностях Киото. Он разработал этикет для участников церемонии, определил характер бесед, которые должны были создавать настроение отрешенности от повседневности и устремления к познанию красоты. Рикю первым начал использовать при чайных церемониях скромную японскую утварь вместо дорогой китайской. Кроме того, он стал заваривать чай в той же комнате, в которой сидели гости (раньше это делали в другой комнате). Да и многие из других правил тоже ввел он: определил размер чайного домика в 4,5 татами (около 7,5 м2), разработал его дизайн. Как-то Рикю спросили, как он достиг таких вершин мастерства, на что он ответил: «Очень просто. Кипятите воду, заваривайте чай, добивайтесь нужного вкуса. Не забывайте о цветах: они должны выглядеть как живые. Летом создавайте прохладу, зимой – приятное тепло. Вот и все. Покажите мне того, кто постиг все это, и я с удовольствием стану его учеником».

Первоначально чайная комната представляла собой часть обычной гостиной, отделенной ширмой или перегородкой, и называлась «какои» («огражденное место»). Это слово до сих пор применяется для названия чайных комнат, которые встроены в дом и не являются независимыми конструкциями.

Сукийа состоит из собственно чайной комнаты, спроектированной таким образом, что может вместить не более пяти человек (это число вызывает в памяти поговорку: «Больше, чем граций, но меньше, чем муз»), кухни (мицуйа), где моются и выставляются чайные приборы, комнаты (мачиаи), в которой гости ожидают приглашения пройти в чайную комнату, и тропинки (родзи) в саду (тянива), которая соединяет мачиаи с сукийа.

Родзи – дорожка, ведущая от входа через сад к чайному домику (комнате). Она выложена природными камнями, имеющими разные формы и размеры, и выглядит не как искусственный тротуар, а как каменистая тропинка в горах, естественно вписываясь в картину чайного сада. Название «родзи» в буквальном переводе означает «земля, покрытая росой». По преданию, появление родзи восходит ко времени правления одного из сёгунов династии Асикага. На пути к чайному домику для сёгуна выкладывали на траву дорожку из листов бумаги, чтобы одежды правителя не намокли от росы. В конце родзи, у входа в чайный домик, находится каменный колодец, из которого гости берут воду для омовения рук перед церемонией.

Чайная комната не является впечатляющей по своему внешнему виду. Она меньше, чем самый маленький из японских домов, а строительные материалы дают намек на изысканную

бедность. Однако надо помнить, что все детали этого сооружения являются результатом глубоко продуманной художественной фантазии и проработаны с большей тщательностью, чем самые богатые дворцы и храмы. Хорошая чайная комната является более ценной и роскошной, чем жилые особняки, из-за отбора материалов и продуманной отделки. В действительности плотники, к услугам которых прибегали чайные мастера, формировали собой глубоко уважаемый класс ремесленников, чья работа ценилась не ниже тех, кто изготовлял лакированные кабинеты.

Чайная комната не только отличается от любого произведения западной архитектуры, но и сильно контрастирует с классической архитектурой самой Японии. Наши древние деревянные здания вне зависимости от того, какие они – светские или религиозные, не стоит презирать, несмотря на их довольно скромные размеры. Малое количество из них пощадили ужасные пожары веков, но они все еще способны волновать нас своим величием и богатством. Огромные деревянные колонны диаметром 0,5–1,0 м и высотой 10–12 м поддерживают при помощи сложной сети скобок громадные балки, которые несут на себе тяжесть крыш, покрытых черепицей. Материалы и способ строительства хотя и не могли устоять перед огнем, но зато доказали выносливость землетрясений и климатических условий страны.

Золотой храм и многоярусная пагода храмового комплекса в монастыре Хорюдзи являются достойными примерами прочности и долговечности японской деревянной архитектуры: они выстояли практически невредимыми более двенадцати веков. Интерьеры старых храмов и дворцов Японии обычно были обильно и богато украшены. В храме Хоодо в ансамбле монастыря Бёдоин (реконструирован в XI веке из дворца близ Удзи) можно увидеть балдахины, выполненные из резного и позолоченного дерева, утварь, инкрустированную разноцветным перламутром, а также сохранившиеся деревянные скульптуры божеств и святых и роспись стен. В замке-дворце Нидзё в Киото (построен в начале XVII века) можно полюбоваться красотой и богатством орнамента деревянной резьбы, который по цвету и изысканным деталям не уступает великолепным орнаментам резьбы по ганчу мавританских мастеров. Пагода Йакуджиши, построенная в 1680 году, стала одной из самых знаменитых. Является историческим памятником Нары – средневековой столицы Японии.

Хорюдзи – буддийский храмовый ансамбль в селе Икаруга (близ Нары). Храмовый комплекс разделен на восточную и западную части. В западной части находятся главный храм (кондо) под

названием Золотой храм и пагода, в восточной – Храм сновидений. В комплексе имеются также общежитие монахов, зал для проповедей, трапезная и библиотека. Золотой храм считается древнейшей деревянной постройкой в мире и почитается в Японии как самый старый храм. Он является одним из немногих храмов школы хоссо (соответствующей индийской философской школе йогачара) и входит в число семи крупнейших храмов Японии. Его строительство началось в конце VI века по велению принца Сетоку и завершилось в 607 году. Храм был посвящен Якуси (будде медицины) в честь отца принца. Здание было поражено ударом молнии и полностью сгорело в 670 году. К 700 году его восстановили. Несколько раз храм ремонтировали и пересобирали (в начале XII, в конце XIV и в начале XVII веков). Считается, что за счет реконструкций в строении сохранилось только 20 % оригинальных материалов. В Золотом храме находятся статуя Якуси, которая уцелела при пожаре 670 года, Сереин (зал обитания души принца Сетоку), а также знаменитая скульптурная триада Сяка-нёрай (японский вариант Шакьямуни, Кашьяпы и Ананды).

Простота стиля чайной комнаты произошла от аскетизма дзенского монастыря, который отличается от буддистского тем, что предназначается только для жизни монахов. Его храм не является местом для богослужения, поклонения или паломничества. Он служит помещением, где собираются для дискуссий и медитации, и представляет собой почти пустую комнату, если не считать алькова (ниши) в центре, в котором за алтарем располагается статуя Бодхидхармы (первого патриарха буддийской школы дзен) или статуя Шакьямуни (Будды) вместе со статуями Кашьяпы и Ананды (первых патриархов буддизма). На алтаре возложены цветы и ладан в знак признательности того великого вклада, который в свое время сделали эти мудрецы. Мы уже говорили, что был ритуал который утвердили монахи дзен-буддийского монастыря, ставший основой чайной церемонии. Он заключался в последовательном питье чая из единой чаши перед образом Бодхидхармы или Будды. Следует добавить, что алтарь дзен-храма стал прототипом токономы («красного угла») – почетного места в японской чайной комнате, где размещаются цветы и назидательные рисунки для поучения гостей.

Все великие японские мастера чая были последователями дзен-буддизма, и им удалось ввести его дух в реалии жизни. Таким образом, комната и все остальные составляющие чайной церемонии отражают основные постулаты дзен.

Площадь ортодоксальной чайной комнаты, которая составляет 4,5 циновки-татами (7,5 м2), определена в одной из сутр, где говорится, как Викрамадитья радостно принимает 84

000 учеников Будды в комнате такого размера. Эта аллегория основана на теории несуществования пространства для истинно просвещенных. Родзи (тропинка) в саду, которая ведет от мачиаи в чайную комнату, означает первую ступень медитации – переход в само просвещение. Родзи предназначена для разрыва связи с внешним миром и обретения предвкушения полной радости в чайной комнате. Пока вы идете по этой тропинке в сумраке вечнозеленых растений сада, ступая по неровностям камней, выложенных среди высушенных сосновых игл и заросших мхом, ваш дух возвышается над обычными мыслями. Вы можете находиться посреди большого города и в то же время ощущать себя в лесу, вдали от пыли и шума цивилизации.

Велика была изобретательность мастеров чая при создании этих эффектов спокойствия, безмятежности и чистоты. Природа ощущений и чувств, которые появлялись при проходе по родзи, отличалась в зависимости от руки чайного мастера. Некоторые, как, например, Рикю, имели целью вызвать в посетителе чайного домика высшую степень одиночества. Они утверждали, что суть родзи содержится в старинной песенке:

Я заглянул по ту сторону
И не нашел ни цветов,
Ни разноцветных листьев.
На берегу моря
Стоит одинокий домик
В унылом свете
Накануне осени.

Другие, как, например, Кобори Еншиу, искали совсем иного эффекта садовой тропинки, идея которой выражена в следующих стихах:

Шум летних деревьев,
Немного моря
И бледная вечерняя луна.

Кобори желал создать ощущение пробуждающейся души, которая все еще остается в смутных объятиях прошлого, но уже погружается в сладкую бессознательность мягкого духовного света в ожидании свободы, находящейся в пространстве по ту сторону родзи.

Кобори Еншиу (1579–1647) жил в период правления династии сёгунов Токугава. В 1604 году он получил в наследство большое

феодальное владение и вплотную занялся искусством. Он превосходил других в живописи, поэзии, а также в искусстве икебаны и создания садов. Его лучшие работы – это проекты садов для императорских дворцов близ Киото, для замков в Осаке. Будучи известным мастером приготовления чая, Кобори обучал этому искусству самого сёгуна. Кроме того, ему удалось вывести много новых сор тов чая.

Подготовленный таким образом гость безмолвно приближался к святая святых. Если это был самурай, он оставлял свой меч на вешалке под навесом, так как чайная комната являлась домом мира и умиротворенности. Затем гость низко кланялся и входил в комнату через маленькую дверь высотой около метра. Эта процедура была обязательна для всех гостей (как высокопоставленных, так и простых) и предназначалась для внушения смирения, скромности и покорности. Порядок входа был таков: пока гости один за другим бесшумно входили и занимали свои места в чайной комнате, предварительно выразив почтение картинам и цветам в токонома («красном углу»), другие отдыхали в мачиаи в ожидании своей очереди.

Хозяин входил в комнату только после того, как все гости усаживались и воцарялось спокойствие. Ничто не должно было нарушать тишину, за исключением воды, которая кипела в железном чайнике. Чайник должен был приятно петь, так как кусочки железа располагались на его дне так, чтобы производить особую мелодию. В этих звуках можно было услышать и шум водопада, и плеск морских волн, разбивающихся о скалы, и шорох дождя в бамбуковом лесу, и шелест сосен на холме.

Даже днем свет в чайной комнате был приглушен, так как низкий навес крыши пропускал довольно мало солнечного света. Весь интерьер был умеренным и спокойным по цвету, начиная с потолка и заканчивая полом. Все наводило на мысль о приобретении чего-то нового, неизведанного. Сами гости с тщательностью подбирали одежду ненавязчивых цветов. Чайный сервиз мог показаться блеклым и выцветшим. Лишь два предмета контрастировали в комнате: безупречно белые бамбуковый ковш и льняная скатерть. Все должно было быть абсолютно чистым – ни одной пылинки даже в самом темном углу. Если будет найдена хоть одна, хозяин не будет признан мастером чая. Первое, что необходимо было обрести чайному мастеру, – это умение наводить порядок: вытирать пыль, подметать, мыть, чистить. С этого начиналось постижение искусства чайной церемонии... Капнувшую из вазы цветов воду не нужно было вытирать, так как она наводила на мысль о росе, свежести и прохладе.

В данной связи есть история Рикю, которая прекрасно иллюстрирует идею чистоты, которую должны были усвоить чайные мастера. Рикю наблюдал за своим сыном Шоаном, когда тот подметал и поливал садовую дорожку. «Недостаточно чисто», – сказал Рикю, когда Шоан закончил свою работу, и приказал ему попробовать снова. После часа утомительной работы сын повернулся к Рикю: «Отец, здесь больше нечего делать. Ступени вымыты три раза, каменные фонари и деревья хорошо политы водой, мох и лишайник светятся свежей зеленью. Ни веточки, ни прутика, ни листика я не оставил на земле». – «Юный глупец, – заворчал чайный мастер, – не так надо чистить садовую дорожку». Сказав это, Рикю вошел в сад, потряс дерево и рассыпал по саду золотые и темно-красные листья – кусочки осенней парчи! Рикю требовал не только чистоты, но и красоты, естественности и натуральности.

Чайная комната стала прибежищем фантазии, потому что была сделана мастером чая так, чтобы в ее эфемерной конструкции присутствовал поэтический дух. Она не предназначалась для потомков и поэтому являлась недолговечной и эфемерной. Мысль, что каждый должен иметь свой собственный дом, основана на обычае японского синтоизма, предписывающем также, что каждое жилище должно быть очищено со смертью его главного жильца. Возможно, для этой практики санитарии была некая древняя причина. Другой синтоистский обычай заключался в том, что вновь построенный дом нужно предоставлять для пары новобрачных. Именно из-за этого обычая императорские столицы часто переносили из одного города в другой. Соблюдение этих обычаев было возможно благодаря определенной конструкции зданий. Ведь вся японская архитектура первоначально была в основном деревянная, и здания можно было легко разбирать и строить заново. Более стабильные и массивные деревянные конструкции, характерные для Китая, были приняты в Японии после периода Нара. Еще более поздний архитектурный стиль, который использовал кирпич и камень, сделал перенос зданий непрактичным.

Период Нара (710–794) в истории Японии начался со строительства первой столицы – Хэйдзё (с 728 года называется Нарой) и закончился ее переносом в Хэйан (позднее названный Киото). Особенности этого периода – ускоренная китаизация японского общества, создание первых исторических хроник и расцвет культуры, в частности буддизма и поэзии.

Преобладание дзен-буддизма в XV веке наполнило старую идею более глубоким значением, что и проявилось в архитектуре чайных комнат. Дзен-буддизм с его теорией мимолетности и

бесконечно малого, с потребностью в преобладании духовного над материальным признавал дом только как временное убежище для тела. Дом представлялся хижиной в дикой местности, хрупким, неосновательным приютом, сооруженным при помощи связанных между собой трав, которые росли вокруг. Когда травы теряли крепления, хижина распадалась и превращалась в первозданные отходы. В чайной комнате использовались самые обычные материалы, которые указывали на недолговечность бытия: крыша, покрытая соломой, хрупкие тонкие колонны, легкие бамбуковые подпорки. Вечное и незыблемое можно было найти только в духе, который наполнял это простое пространство, украшал его с помощью нежного тонкого света и делал его изящным и утонченным.

Чайная комната не должна была строиться так, чтобы удовлетворять чей-либо индивидуальный вкус. Это считалось отступлением от принципа жизнеспособности в искусстве, которое должно быть правдивым для современников. Это не значит, что надо игнорировать требования потомков, но надо уметь наслаждаться настоящим. Дело не в том, чтобы пренебрегать творениями прошлых лет, а в том, чтобы приспособить их к современным условиям. Конформизм, согласованность с традициями и формулами стесняет, сковывает выражение индивидуальности в архитектуре. Можно только оплакивать бесчувственные имитации европейских зданий, которые встречаются в современной Японии. Удивительно, почему у самых прогрессивных западных наций архитектура лишена оригинальности и настолько переполнена повторениями устарелых стилей. Надо больше любить древних и меньше их копировать! Говорят, что греческий народ велик потому, что никогда не возвращался к Античности.

Чайная комната стала жилищем пустоты и праздности, потому что это совмещалось с даосской теорией о вакууме. В пустую чайную комнату лишь временно помещалось то, что могло удовлетворить и насытить некое эстетическое настроение. Некоторые предметы искусства вносились в нее от случая к случаю, чтобы подчеркнуть красоту главной темы беседы. Мы не можем слушать различные музыкальные пьесы одновременно, потому что реальное понимание красоты звука возможно только при концентрации на каком-либо одном мотиве. Таким образом, видно, что принцип декорирования чайных комнат находился в оппозиции к системе, которой придерживался Запад, где интерьер дома часто превращался в музей. Японцу, привыкшему к простоте окружающего пространства и частой перемене декоративных элементов, западный интерьер, постоянно наполненный целым

рядом картин, статуй и других декоративных мелочей, дает ощущение вульгарного выставления своих богатств. Ведь чтобы постоянно наслаждаться созерцанием шедевров, требуется художественное чутье и понимание. Но далеко не все, кто существует день за днем среди такого беспорядка цветов и форм, какие можно часто встретить в домах Европы и Америки, обладают этими качествами.

Чайную комнату назвали жилищем асимметрии, и это наводит на мысль о другом принципе японского декора. Отсутствие симметрии в произведениях японского искусства часто расхваливалось западными критиками. Это также является результатом проявления даосских идеалов через дзен-буддизм. Конфуцианство со своей глубокой идеей дуализма и северный буддизм с его поклонением триаде никоим образом не протестовали против выражения симметрии. На самом деле, если посмотреть на древние бронзовые изделия Китая, его религиозное искусство эпохи правления династии Тан и на произведения японских мастеров периода Нара, мы увидим постоянное стремление к симметрии. Декорирование интерьеров было направлено на строгий порядок, хотя концепции о совершенстве даосов и дзен-буддистов отличались друг от друга. Динамичная природа дзен-философии придавала большее значение процессу, через который достигалось совершенство, чем самому по себе совершенству, которому поклонялись даосы. Дзен-буддисты считали, что истинную красоту может открыть только тот, кто умственно завершит незавершенное. Поэтому в чайной комнате каждому гостю предоставлялась возможность своим воображением дополнить все то, чего ему лично не хватало.

С того момента, когда дзен-буддизм стал преобладающим способом мышления, искусство Дальнего Востока целеустремленно избегало симметрии, так как она выражала не только завершение, но и повторение. Единообразие дизайна считалось фатальным для свежести воображения. Таким образом, пейзажи и цветы становились более любимыми сюжетами для изображения, чем человеческие фигуры; последние могли присутствовать в личном восприятии самого зрителя. Зрелость жизни и искусства заключается в их возможности к росту.

В чайной комнате страх повторения присутствует постоянно. Различные предметы декорирования комнаты должны быть так подобраны, чтобы ни цвет, ни дизайн не повторялись. Если у вас есть живой цветок, то рисунок с цветами недопустим. Если вы используете круглый чайник, то кувшин для воды должен быть граненым. Чашка с черной глазурью не должна стоять рядом с сахарницей, покрытой черным лаком. При размещении вазы с

горелкой ладана на токомона будьте осторожны и не поставьте ее точно по центру, потому что тогда она разделит пространство на равные части. Колонна токомона должна быть из иной породы дерева, чем остальные колонны, чтобы предотвратить даже малейший намек на монотонность в комнате.

Здесь снова японский метод декорирования отличается от западного метода: в произведениях искусства или в интерьере западных мастеров наблюдаются симметрично расположенные предметы. В западных домах мы часто сталкиваемся с тем, что кажется нам бесполезным повторением. Японцу непонятно, как можно говорить с человеком, в то время как его портрет во весь рост изумленно смотрит со стены. Ему интересно узнать, какой из них настоящий: тот, который на картине, или тот, который разговаривает. И японец приходит к любопытному заключению, что один из них является обманом. Сколько раз мы садились за празднично накрытый стол, рассматривая изображение изобилия продуктов на стенах столовой комнаты с тайным желанием все это попробовать. Зачем здесь эти искусно нарисованные жертвы охоты или тщательно вырезанные овощи и фрукты? Зачем выставлять напоказ семейные тарелки, которые напоминают нам о тех, кто ел из них и уже умер?

Простота чайной комнаты и ее свобода от вульгарности делают ее поистине святилищем, ограждающим от досадных обстоятельств и неприятностей внешнего мира. Там и только там мы можем посвятить себя безмятежному поклонению красоте. В XVI веке чайная комната позволяла сделать благоприятную передышку от работы беспощадным воинам и государственным деятелям, вовлеченным в объединение и реконструкцию Японии. В XVII веке после строгого формализма династии Токугава появилась возможность для свободного общения художественных умов. Для создателей искусства исчезли различия между даймио, самураем и человеком из народа. Современный индустриальный мир делает изящество и утонченность все более недоступными. Не нуждаемся ли мы сегодня в чайной комнате больше, чем когда-либо?

Даймио – это японский воин-феодал. Этот класс появился в период, когда императорская династия была лишена реальной власти и страной управляли сёгуны – военные правители. С 1192 по 1867 год в Японии сменились три династии сёгунов. Вассалами сёгунов являлись князья-даймио – крупные земельные собственники. У них в подчинении были самураи – мелкие держатели земли на условиях безоговорочного участия во всех военных акциях даймио.

Понимание и оценка искусства

Вы слышали сказку китайских даосов о приручении арфы? Когда-то давным-давно в ущелье Лунмынь стояло дерево Кири – настоящий король леса. Оно вонзило свою крону высоко в небо, чтобы говорить со звездами, а корни – глубоко в землю, переплетя их бронзовые завитки с серебряными завитками дракона, который жил под землей. И произошло так, что могущественный волшебник сделал из этого дерева удивительную арфу, чей упрямый нрав мог укротить только самый великий из музыкантов. Долгое время инструмент охранялся китайским императором как сокровище. Но тщетны были все усилия музыкантов, которые по очереди пытались извлечь мелодию из ее струн. В ответ арфа выплескивала только резкие, грубые звуки – надменные, презрительные и пренебрежительные. Она отказывалась признавать мастера.

Наконец прибыл Пейвох, принц арфистов. Нежной рукой он мягко притронулся к струнам и тихо стал ласкать арфу, будто пытался успокоить необъезженную лошадь. Он пел о природе и временах года, о высоких горах и течении воды. И все воспоминания дерева проснулись! Сладкое дыхание весны взыграло в его ветвях. Оно вспомнило ранние ливни, которые проливались над ущельем, орошая только что распустившиеся цветки. Затем послышались мечтательные голоса лета – с его насекомыми, мягко барабанящим дождем и причитанием кукушки. А когда зарычал тигр, долина вторила его призыву. Настала осень. В пустынной ночи острый, как меч, месяц замерцал над покрытой инеем травой. А следом и зима вступила в свои права. Воздух наполнился вихрем снежных хлопьев, падающих на землю. Сильный град с треском хлестал по ветвям со свирепым, неистовым наслаждением.

Затем Пейвох сменил тональность и запел о любви. О том, как по шумящему лесу шел влюбленный пастушок, глубоко погруженный в свои мечты. А в вышине, как надменная девушка, величаво плыло белое облако, бросавшее на землю длинную черную, как отчаяние, тень.

Снова Пейвох сменил тональность и запел о войне, о лязге стали и о топоте копыт. И арфа изобразила бурю молнию, выпущенную драконом, громкую лавину, с грохотом обрушившуюся на холмы.

В экстазе монарх Поднебесной спросил Пейвоха, в чем его секрет победы над арфой. «Ваше величество, – заметил музыкант, – другие потерпели неудачу, потому что пели только о

себе. Я же позволил арфе самой выбрать тему. И я не знаю точно, была ли арфа Пейвохом или же Пейвох был арфой».

Эта история прекрасно иллюстрирует тайну понимания и оценки искусства. Шедевр – это симфония, сыгранная на наших чувствах. Настоящее искусство – это Пейвох, а мы – арфа. При волшебном магическом прикосновении чего-либо прекрасного тайные струны нашего существа просыпаются, мы вибрируем, содрогаемся и волнуемся в ответ на их позывы. Разум разговаривает с разумом. Мы слышим что-то недоговоренное, мы пристально вглядываемся во что-то невидимое. Мастер возбуждает, вызывает в нас те нотки, о которых мы не знаем. Давно забытые воспоминания возвращаются к нам с новым значением. Надежда, подавленная страхом, тоска, которую мы не осмеливались признать, выдвигают на первый план новые ощущения. Наш разум – это всего лишь холст, на который художник накладывает свои цвета; их пигменты – это наши эмоции; их чиароскуро – свет радости и тень печали. Шедевры сделаны из нас самих, потому что мы сами сделаны из шедевров.

Чиароскуро – в изобразительном искусстве – распределение светотени, в поэзии – контрастное сопоставление.

Сочувственное общение умов, необходимое для понимания и оценки искусства, должно основываться на взаимных уступках. Очевидец, зритель должен культивировать надлежащее отношение к искусству для получения от него сообщения, как и творец должен знать, как передать сообщение, чтобы оно тронуло зрителя. Кобори Еншиу, мастер чая и даймио, оставил нам такие памятные слова: «Приближайтесь к великим картинам так, как будто вы приближаетесь к принцу». Чтобы понять произведение искусства, нужно расположиться низко перед ним и ждать затаив дыхание его высказываний. Известный критик Санг однажды сделал такое признание: «В молодости я восхвалял мастеров, чьи картины мне нравились. Но теперь, когда мои суждения созрели, мне нравится то, как мастерам удается заставить меня полюбить их творения». Стоит пожалеть о том, что совсем немногие из нас прилагают усилия, чтобы изучить настроение мастеров. С нашим упрямым невежеством мы отказываемся оказать им эту простую любезность и, таким образом, часто не видим красоту, представленную нашим глазам. Мастеру всегда есть что предложить, а мы упускаем возможность наслаждения его творением только из-за того, что не стремимся понять его и оценить.

Для зрителя, воспринимающего шедевр всей своей душой, он становится живой реальностью. Мастера становятся бессмертными, когда их любовь и страхи оживают в таком

зрителе. Это больше душа, чем руки, это больше человек, чем техника, – они взывают к нам. Чем человечней призыв, тем глубже наш ответ на него. Все это заключено в тайном понимании между мастером и зрителем. Вот почему в поэзии и прозе мы страдаем и радуемся вместе с героем или героиней.

Чикамацу Монземон, японский Уильям Шекспир, выдвинул в качестве одного из главных принципов драматической композиции важность доверия к автору со стороны читателей.

+Чикамацу Монземон (1653–1725) был великим японским создателем кукол-марионеток и драматургом в жанре марионеточного театра, позже ставшим известным драматургом театра кабуки с живыми актерами. Он писал пьесы главным образом для театров в Киото и Осаке. Всего им написано 130 пьес, большинство из которых кончаются двойным самоубийством влюбленных.

Некоторые ученики Чикамацу представили пьесы для одобрения, но только одна из них привлекла его внимание. Это была пьеса, чем-то напоминавшая европейский жанр «комедии ошибок», в которой братья-близнецы пострадали из-за ошибочной тождественности. «Эта пьеса, – сказал Чикамацу, – имеет истинный дух драмы, так как она привлекает внимание публики, которой позволено узнать больше, чем актерам. Она знает, в чем заключается ошибка, и жалеет и соболезнует бедным героям на сцене, которые наивно и простодушно бросаются навстречу своей судьбе и смерти».

Великие мастера как Востока, так и Запада никогда не забывают ценности совета и намека как способа получить доверие и внимание зрителя. Кто может созерцать и восторгаться шедевром, не относясь с благоговением к огромной веренице мыслей, представленных нашему вниманию? Насколько они близки и хорошо знакомы и насколько холодны по контрасту избитые и банальные выражения современных авторов! В первых мы чувствуем теплые излияния человеческой души, а в последних – только формальное приветствие. Поглощенный своей техникой, современный автор редко поднимается выше себя самого. Он, подобно музыкантам, которые тщетно пытались призвать арфу, поет только о себе самом. Его работы могут быть близки науке, но они далеки от человека. У нас в Японии есть поговорка о том, что женщина не может полюбить мужчину, который поистине пустой, тщеславный и самодовольный, потому что в его сердце нет ни единой трещины, через которую любовь может пройти и наполнить его. В искусстве тщеславие и самодовольство являются равно фатальными для сочувствия как со стороны творца, так и со стороны публики.

Ничто так не почитается, как единство и согласие кровного родства душ в искусстве. В момент встречи любитель искусства превосходит себя самого. Одновременно он существует и его нет. Он ловит мимолетное впечатление Бесконечности, но слова не могут озвучить его наслаждения и восхищения, так как у глаз нет языка. Освобожденный от оков материи, его дух движется в ритме вещей. Именно таким образом искусство становится родственным религии и облагораживает человека. Именно это делает шедевр чем-то священным. Преклонение, с которым японцы в старину относились к работам великих художников, было впечатляюще сильным. Чайные мастера охраняли свои сокровища, как религиозные святыни. Приходилось открывать целую серию коробок, которые находились одна в другой, чтобы наконец добраться до шелковой обертки, в складках которой и находилась святая святых. Редко предмет выставлялся взору, да и то только посвященным.

Во времена, когда тиизм имел доминирующее влияние, генералы получали большее удовольствие от преподнесенного им в дар редкого произведения искусства, чем от большой территории земли в качестве вознаграждения за победу.

Многие из популярных японских драм основаны на потере или возвращении известного шедевра. Например, в одной пьесе дворец правителя, в котором хранилось полотно великого художника Сессона, неожиданно был охвачен огнем из-за небрежности самурая. Решив во что бы то ни стало спасти драгоценную картину, самурай устремился в горящее здание. Думая только о картине, он разрубил свое туловище пополам с помощью меча, обернул разрезанными рукавами шедевр Сессона и погрузил его в зияющую рану. Когда огонь погас, среди тлеющих угольков нашли наполовину сожженное тело самурая, внутри которого находилось сокровище, не тронутое огнем. Да, конечно, такие сказания очень жестоки и ужасны, но они показывают, как японцы ценят шедевры и поклоняются им, а также как преданно служат верные самураи.

Мы должны помнить, что искусство имеет ценность только тогда, когда оно говорит с нами. Это должен быть универсальный язык, чтобы мы, самые разные, могли его понимать и проникаться сочувствием. Но наши условности, сила традиций, а также природа, наследственные инстинкты ограничивают наши возможности восприятия произведений искусства и наслаждения ими. Наша индивидуальность устанавливает в некотором смысле границу пониманию. Наша эстетическая индивидуальность ищет свою родственную душу в творениях искусства. Правда, с развитием наше чувство оценки и понимания искусства

совершенствуется, и мы становимся способны наслаждаться многими шедеврами, которые ранее нами не были признаны. Но в конце концов мы видим только наш собственный образ во Вселенной – наша индивидуальность диктует способ нашего восприятия. Мастера чая помещали в чайную комнату только те предметы, которые строго подходили под мерку их собственного понимания.

В данной связи стоит вспомнить историю, касающуюся Кобори Еншиу. Однажды его ученики сделали ему комплимент по поводу восхитительного вкуса, который он продемонстрировал в подборе своей коллекции: «Каждая часть является такой потрясающей, что вряд ли кто-нибудь может ими не восхищаться. Это показывает, что у вас вкус лучше, чем у самого Рикю, так как его коллекцию смог оценить лишь один очевидец из тысячи». Еншиу печально заметил: «Это всего лишь доказывает, насколько я банален. Великому Рикю удалось полюбить только те предметы, которые привлекали лично его, в то время как я бессознательно удовлетворял вкусы большинства. Истинно, Рикю был одним на тысячу чайных мастеров».

Стоит сильно пожалеть, что такое пристальное внимание к искусству в настоящее время не имеет фундамента в настоящих чувствах. В нашу эру демократии люди требуют того, что всенародно признается лучшим, несмотря на личные ощущения. Они хотят дорогостоящего и пышного, но не изысканного и утонченного, модного и светского, но не по-настоящему красивого. Для массы людей доставляет большее удовольствие созерцание иллюстрированных периодических изданий, чем полотен итальянских мастеров Раннего Возрождения или японских мастеров периода правления династии Асикага, которыми они якобы восхищаются. Имя мастера для них более важно, чем качество его работы. Как один китайский критик жаловался много веков тому назад: «Люди критикуют картину по слуху». Именно недостаток понимания истинного прекрасного со стороны зрителя дает возможность процветанию того псевдоискусства, с которым мы сталкиваемся, куда бы ни повернулись.

Клан Асикага был видным японским кланом самураев, которые установили свой сёгунат и своевольно управляли Японией с 1335 по 1573 год. Асикага ответвились от клана Минамото, получив свое имя от городка Асикага. После того как главное семейство сёгунов Минамото потеряло власть, Асикага принялись править самостоятельно.

Другая общая ошибка заключается в том, что мы путаем искусство с археологией. Преклонение человечества перед

Античностью заслуживает похвалы. Древних мастеров по праву следует почитать за то, что они открыли тропу к будущему просвещению. Тот простой факт, что они прошли невредимыми через века критики и дошли до нас все еще в лучах славы, достоин нашего уважения. Но мы были бы глупцами, если бы ценили их достижения только из-за того, что их уже нет в живых. Плохо, что мы дарим цветы одобрения только тогда, когда художник уже безмятежно лежит в своей могиле. XIX век, богатый теорией эволюции, создал в нас привычку терять зрелище индивидуального в видах, подвидах, классах и подклассах. Коллекционер беспокойно стремится приобрести экземпляры, чтобы проиллюстрировать тот или иной период, ту или иную школу. Но он забывает, что единственный шедевр может научить нас большему, чем огромное количество посредственных произведений данного периода или школы. Мы слишком много классифицируем и слишком мало наслаждаемся. Жертвование эстетическим методом в пользу так называемого научного метода выставки явилось гибелью для многих музеев.

Требованиями современного искусства не следует пренебрегать ни в одной из существенных схем жизни. Оно является искусством, которое действительно принадлежит нам: это наше собственное отражение. Осуждая и приговаривая его, мы тем самым приговариваем и осуждаем самих себя. Мы говорим, что у настоящего времени нет искусства. А кто за это несет ответственность? Действительно стыдно, что, несмотря на все наши дифирамбы древним, мы обращаем так мало внимания на наши собственные возможности. Борющиеся художники – усталые души, остающиеся в тени холодного презрения и пренебрежения! В нашем эгоистичном веке какое вдохновение мы можем им предложить? Прошлое может с жалостью посмотреть на пустоту нашей цивилизации. Будущее посмеется над бесплодием нашего искусства. Мы сами разрушаем красоту жизни. Как было бы хорошо, если бы какой-нибудь великий волшебник из нашего времени создал могущественную арфу, чьи струны зазвучали бы от прикосновения его гения.

Цветы

Когда в дрожащем сумраке весенней зари птицы таинственно щебечут в зарослях деревьев и кустов, не кажется ли вам, что они ведут разговор со своими собратьями о цветах? Определенно, у человека понимание и оценка цветов должны быть одного возраста с поэзией любви. В чем лучше, чем в цветке, сладком благодаря своей бессознательности, ароматном благодаря своему молчанию, человек может выразить открытость своей девственной души? Первобытный мужчина, даря первый венок своей девушке, преодолел таким образом в себе животное. Он стал человечным, поднявшись над незрелыми и грубыми потребностями природы. Он вступил в царство искусства, когда осознал утонченную полезность бесполезного.

В радости или печали цветы являются нашими постоянными друзьями. Мы едим, пьем, поем, танцуем и флиртуем с ними. Мы вступаем в брак и крестим детей с цветами. Мы даже не умираем без них. Мы поклоняемся богам и ходим в храм с лилиями, медитируем с лотосом, атакуем врага с розой и хризантемой. Мы даже пытаемся говорить на языке цветов. Как бы мы могли жить без них? Нас пугает мысль о мире, лишенном их присутствия. Какое утешение они приносят больному, лежащему в постели, какой свет блаженства они доставляют в темноту усталых душ! Их безмятежная нежность вселяет в нас уверенность, как и внимательный взгляд на ребенка возвращает нам потерянные надежды. Даже если мы уже мертвы, именно они остаются грустить на наших могилах.

Довольно печально, но мы не можем скрывать тот факт, что, несмотря на наши товарищеские отношения с цветами, мы не поднялись слишком высоко над животными. Волк в овечьей шкуре внутри нас скоро покажет свои зубы. Ведь недаром было сказано, что человек в 10 лет – животное, в 20 – сумасшедший, помешанный, в 30 – неудачник, в 40 – обманщик и мошенник, в 50 – преступник. Возможно, он становится преступником из-за того, что он никогда не переставал быть животным. Ничто не является реальным для нас, кроме голода. Ничто не является священным, за исключением наших собственных желаний. Храм за храмом рушатся перед нашими глазами, но один алтарь навсегда сохранен, в котором мы жжем ладан главному идолу – нам самим. Наш бог велик, а деньги являются его пророком! Мы опустошаем природу, чтобы принести ему жертву. Мы хвалимся, что мы победили материю, но забываем, что именно она нас и поработила. Какие зверства мы не совершаем во имя культуры,

изящества и изысканности!

Поведайте мне, милые цветы, слезы звезд, стоящие в саду и кивающие своими головками пчелам, когда те поют о росе и солнечных лучах, знаете ли вы о страшной судьбе, которая вас ждет? Мечтайте и веселитесь на милом тихом ветерке, пока можете. Завтра безжалостная рука сомкнется у вас на горле. Вы познаете страдание, потому что вас вырвут порознь, стебелек за стебельком, и унесут прочь от вашего спокойного дома. Бедняги, а ведь судьба еще может пройти мимо вас. Она может сказать, как вы прекрасны, в то время как ее руки все еще будут покрыты вашей кровью. Скажите мне, в этом ли заключается доброта? Может быть, ваша судьба – быть в заточении в волосах той, о которой вы знаете, как она бессердечна? Или ваша судьба – быть бутоньеркой в петлице у того, кто не осмелился бы посмотреть вам в лицо, если бы вы были людьми? Вашей участью, возможно, станет быть заключенными в некий узкий сосуд с застойной водой, чтобы утолить ужасную жажду, которая предупреждает об угасающей жизни.

Цветы, если бы вы были на земле Японии, вы могли бы когда-нибудь встретить страшного персонажа, вооруженного ножницами и крошечной пилкой. Он называет себя мастером цветов и претендует на права доктора. И вы инстинктивно возненавидели бы его, так как узнали бы, что доктор всегда старается продлить неприятности своих жертв. Он срежет, согнет и скрутит вас в те невозможные композиции, которые, по его мнению, для вас являются наиболее приемлемыми. Он искривит ваши мускулы и сместит ваши кости, как любой остеопат. Он обожжет вас с помощью раскаленных углей, чтобы остановить ваше кровотечение, и воткнет в вас проволочки, чтобы содействовать вашей циркуляции. Он будет держать вас на диете из соли, уксуса, квасцов и иногда купороса. Кипяченая вода будет вылита на ваши ноги, когда вы, кажется, совсем потеряете сознание. Он будет хвалиться тем, что он смог сохранить в вас жизнь на две недели дольше, чем это было бы возможно без данного ухода. Не предпочли бы вы, чтобы вас сразу убили, когда только вы были сорваны? Какие преступления вы должны были совершить во время вашего последнего воплощения, чтобы заслужить подобное наказание?

Бессмысленная порча цветов в среде западного общества является даже более ужасной, чем тот способ, с помощью которого за ними ухаживают восточные мастера. Бесчисленное количество цветов срезается каждый день в Европе и Америке, чтобы украсить бальные комнаты и банкетные столы и выкинуть их на следующий день. Если связать их все вместе, то эта

гирлянда смогла бы опоясать целый континент. Рядом с этой крайней легкомысленностью по отношению к жизни вина мастера цветов становится незначительной. Он, по крайней мере, уважает экономию природы, отбирает свои жертвы с заботливой предусмотрительностью и после их смерти отдает свое почтение останкам. На Западе выставление цветов напоказ является прихотью, капризом на мгновение, частью блеска и шика богатства. Куда они все денутся, эти цветы, когда буйное веселье закончится? Нет ничего более жалкого, чем увидеть увядшие цветы, безжалостно выброшенные на компостную кучу.

Почему цветы были рождены такими красивыми и одновременно такими несчастными? Насекомые могут ужалить или укусить в свою защиту и даже самые кроткие животные будут бороться, когда их загонят в ловушку. Птицы, чьи перья ищут, чтобы украсить ими какую-нибудь шляпку, могут улететь от преследователя. Животное с драгоценным мехом, чью шубу вы носите, может спрятаться, услышав приближение охотника. Увы! Единственно известный цветок, у которого есть крылья, – это бабочка. Все другие стоят беспомощно перед разрушителем. Если даже они и пронзительно кричат в своей смертельной агонии, их крик никогда не достигнет черствого слуха. Мы всегда жестоки и безжалостны с теми, кто любит и служит нам безмолвно. Но может прийти время, когда из-за нашей же жестокости мы лишимся своих лучших друзей. Вы не замечали, что дикие цветы становятся более редкими и скудными год от года? Может быть, оттого, что мудрецы сказали им уйти до того времени, пока люди не станут более человечными и гуманными. Возможно, они мигрировали на Небеса.

Многое можно сказать в пользу того, кто культивирует растения. Человек с горшком намного более гуманен, чем человек с ножницами. Мы с удовольствием наблюдаем, как он беспокоится о воде и солнечном свете, борется с паразитами, опасается наступления заморозков, тревожится о медленном распускании почек, восторгается ростом здоровых листьев.

На Востоке искусство выращивания цветов является одним из самых древних. Любовь поэта к любимому растению часто встречается в мифах, стихах и песнях. С развитием керамики во время правления династий Тан и Сун во дворцах появились специальные ящики (не горшки) для цветов, украшенные драгоценными камнями. Также назначалась специальная прислуга, чтобы следить за каждым цветком и мыть их листья с помощью мягких кистей из заячьей шерсти. В одной из книг написано, что пион должна была поливать красивая девушка в японском костюме, а зимнюю сливу – бледный стройный монах.

В Японии одна из самых популярных опер, «Хачиноки», сочиненная в период правления династии сёгунов Асикага (1335–1573), основана на истории о разоренном рыцаре, который в морозную ночь, не имея дров для поддержания огня, но желая накормить странствующего монаха, срубил свои заботливо выращенные растения. Монах был не кем иным, как добрым волшебником, и жертва рыцаря не осталась без вознаграждения. Эта опера все еще вызывает слезы у японской публики.

Большие меры предосторожности предпринимались для сохранения деликатных бутонов. Император Хиенсунг из династии Тан развешивал крошечные золотые колокольчики на ветвях растений в своем саду, чтобы отпугивать птиц. Именно он весной отправлялся со своими придворными музыкантами в сад, чтобы порадовать цветы приятной нежной музыкой. Необычная табличка существует в одном из японских монастырей со Средних веков. Составленная для защиты определенного замечательного вида сливового дерева, она обращается к нам с жестоким юмором, свойственным военному времени. Описав красоту цветков дерева, надпись далее гласит: «Тот, кто срежет хотя бы одну ветку с этого дерева, поплатится за это своим пальцем». Вот бы подобный закон был введен сегодня против тех, кто безжалостно убивает цветы и портит произведения искусства!

Даже если цветы растут в горшках, мы склонны обвинить человека в эгоизме. Зачем брать растения из их собственных домов и принуждать их цвести среди чуждого им окружения? Это то же самое, что просить птиц петь и размножаться в клетках. Кто знает, что чувствуют орхидеи, задушенные искусственным отоплением в оранжереях и теплицах. Может, они безнадежно жаждут хотя бы мельком взглянуть на свое привычное южное небо?

Идеальный любитель цветов тот, кто навещает их в их родных местах, подобно поэтам и философам, которые могли сидеть перед сломанным бамбуковым забором и разговаривать с ним, или бродить в сумерках среди загадочного благоухания цветущих сливовых деревьев, или спать так, чтобы сны смешивались со снами лотоса. Тот же самый дух двигал императрицей Комио, одной из самых значительных правителей периода Нара, когда она пела:

О цветок!
Если я сорву тебя,
Моя рука осквернит тебя.
Стой в лугах так же, как ты стоишь.
Я подарю тебя Будде прошедшего,

настоящего и будущего.

Когда чайные мастера учреждали культ цветов, они рассуждали следующим образом: «Давайте не будем слишком сентиментальными и расточительными, а лучше будем более величественными и прекрасными. Мы встречаемся с разрушением всюду, куда только не повернемся: оно внизу и вверху, сзади и спереди. Почему бы нам не встретить смерть так же радостно, как и жизнь? Они двойники, копии одна другой, ночь и день Брахмы. Через распад и разрушение старого становится возможным восстановление. Так почему бы нам не разрушить цветы, если посредством этого мы можем развить новые формы, которые облагородят идею мира? Мы только попросим их присоединиться к нашей жертве прекрасному. Мы загладим свой поступок, посвятив себя Чистоте и Простоте».

Каждый, кто знакомится с японскими чайными и цветочными мастерами, непременно замечает религиозное благоговение, с которым они относятся к цветам. Они очень тщательно отбирают каждую веточку или побег для художественной композиции, которую задумали. Они были бы опозорены, если бы отрезали стебель больше, чем это было необходимо. Стоит заметить в данной связи, что японские мастера всегда соединяют листья, если таковые имеются, с цветком, так как главной целью является представление полной красоты живого растения. Этим методы японских мастеров отличаются от методов цветочных мастеров в западных странах. Там мастера, как правило, оставляют только стебельки цветка и бутоны, в то время как все остальное искусно прячут в вазе.

Мастер чая, как правило, выставляет цветок в нишутокомона, которая является «красным углом» в чайной комнате. И ничего другого рядом с ним не должно быть даже картины, чтобы не служить помехой впечатлению от цветка. Он стоит там, подобно принцу на троне. И гости приветствуют его при входе в комнату низким поклоном еще до того, как адресовать свое приветствие хозяину. Когда цветок увядает, мастер нежно предает его реке или заботливо хоронит в земле. Иногда мастера возводят памятник цветку.

Для чайных церемоний используются цветы, составленные в технике чабана (ответвление икебаны). Это, как правило, одинокий цветок, помещенный в металлическую, бамбуковую или керамическую (но не стеклянную) полость. Естественным фоном для цветка может служить предмет изобразительного искусства: картина, свиток с рисунком или изречением.

Искусство упорядочения и аранжировки цветов – икебана – зародилось и развивалось одновременно с появлением тиизма в XV веке. Японская легенда приписывает зачатки этого искусства ранним буддистским святым, которые собирали цветы, разбросанные штормом, и в своей бесконечной обеспокоенности за всех живых существ размещали их в сосуды с водой.

Считается, что одним из самых ранних адептов этого искусства был великий Соами – художник при дворе сёгунов Асикага. Его учеником стал Сено, основатель выдающегося рода Икенобо, который вошел в летопись мастеров цветов. С усовершенствованием чайного ритуала при Рикю (во второй половине XVI века) достигло своего полного расцвета и искусство икебаны. Рикю и его последователи, прославленные мастера Одавурака, Фурука Орибе, Койецу, Кобори Еншиу, Катагири Секишиу, соперничали друг с другом в формировании новых цветочных композиций.

Но надо помнить, что поклонение цветам – это лишь часть эстетического чайного ритуала. Приведение в порядок цветов подчинялось общей схеме декорирования чайной комнаты. Например, яркие цветы были безжалостно высланы из нее, а по предписанию Секишиу белые цветки сливового дерева не использовались, когда лежал снег в саду. Цветы теряли свою значимость, если убирались с того места (токомона), которое предназначалось специально для них, так как линии и пропорции этого места были разработаны, исходя из общей обстановки комнаты.

Обожание цветов, как таковых, началось в середине XVII века с развитием цветочного искусства. Теперь цветы стали независимы от канонов чайной комнаты и не знали других законов, кроме тех, что налагала на них ваза. Стали возможны новые концепции и методы исполнения композиций, в результате чего возникло множество школ. Грубо их можно было разделить на два главных направления: формалистичное и натуралистичное.

Формалистичное направление, возглавляемое Икенобо, имело своей целью классический идеализм, который соответствовал японской школе живописи Кано. Мастера формалистичной школы практически воспроизводили цветочные композиции с декоративных картин художников Сансецу и Цуненобу.

Натуралистичное направление взяло в качестве своей модели естественную природу, ее полнокровную красоту, только изменив формы ради выражения художественного единства замысла. В работах мастеров этого направления проявились та же самая

эмоциональная выразительность и изящная импульсивность, которые были характерны для направления укиё-э в японской живописи и графике, мастера которого со всей достоверностью запечатлели скромное обаяние природы японской провинции.

Было бы интересно глубже рассмотреть, чем это сейчас возможно, законы композиции и фундаментальные теории, сформулированные цветочными мастерами, которые управляли украшением двора периода правления сёгунов Токугава. Тогда бы мы узнали, что любое искусство цветов, которое не воплотило Лидирующий закон (Небо), Второстепенный закон (Земля) и Примиряющий закон (Человек), является бесплодным, несодержательным и мертвым. Мы бы узнали, что для мастеров был также очень важен подход к цветку в трех разных аспектах: формальном, полуформальном и неформальном. Первый требовал представить цветок как бы в величественном костюме в бальной комнате, второй допускал простую элегантность дневного платья, а третий позволял ему находиться в очаровательной наготе в будуаре.

Наши личные симпатии более на стороне обращения с цветами чайных мастеров, чем цветочных, потому что их искусство привлекает нас своей истинной близостью к жизни. Нам хотелось бы назвать школу чайных мастеров натуральной в противовес натуралистичным и формалистичным школам цветочных мастеров. Чайный мастер считает, что его обязанность заканчивается на выборе цветов, и он дозволяет им самим рассказать свою историю. Войдя в чайную комнату поздней зимой, вы можете увидеть тонкую ветку дикой вишни в сочетании с бутонами камелии. Это эхо отступающей зимы в паре с предвестником весны. А если вы зайдете в чайную комнату в какой-нибудь знойный летний день, вы увидите в полумраке и прохладе на токомона единственную лилию в подвешенной вазе: орошенная каплями воды, она как бы улыбается над глупостью жизни.

Соло цветов является интересным, но в ансамбле с живописью или скульптурой они приводят в состояние восторга и оцепенения. Чайный мастер Секишиу однажды разместил несколько водных растений в плоскую коробку, чтобы это наводило на мысль о растительности озер и болот. А над этой композицией он повесил на стене картину Соами с летящими по небу дикими утками. Шоха, другой чайный мастер, скомбинировал стихотворение о красоте одиночества на море с бронзовой горелкой для ладана в форме рыбацкой хижины и несколькими дикими цветками с пляжа. Один из гостей сделал запись, что он почувствовал в этой композиции дыхание

уходящей осени.

Истории о цветах бесконечны. Мы расскажем только одну. В XVI веке вьюнок в Японии был довольно редким растением. Рикю выращивал его с особой тщательностью и заботой, и потому весь его сад был увит этим растением. Слава о вьюнке в саду Рикю дошла до слуха Тайко, и он выразил желание увидеть растение. Рикю пригласил Тайко на утренний чай в свой дом. В назначенный день Тайко прогулялся по саду, но нигде не увидел ни единого следа от вьюнка. Почва была выровнена и посыпана прекрасной галькой и песком. Разгневанный, он вошел в чайную комнату, но зрелище, которое его ожидало там, полностью поменяло его настроение. На токомона в вазе редкой бронзовой работы стоял единственный вьюнок – король всего сада!

Полководец Нобунага Ода в 1573 году низложил последнего сёгуна из династии Асикага и объединил под своей властью около трети страны. Его ближайшим сподвижником в деле объединения Японии был Токициро Киносита, известный в истории как Тайко.

В такие моменты проявляется вся важность и значимость жертвы цветов. Возможно, цветы сами оценивают свою важность и значимость в эти моменты. Они ведь не трусливы, как люди. Некоторые из них даже гордятся смертью: так, например, цветки японской вишни делают именно это, когда свободно поддаются ветрам. Несколько мгновений они парят, кружатся и танцуют, а затем уплывают смеющимся облаком и как будто шелестят: «Прощай, весна! Мы на пути к вечности!»

Чайные мастера

Чайные мастера верили в настоящее и в то, что в искусстве оно вечно. Они настаивали на том, что по-настоящему понимание и признание искусства возможно только тогда, когда оно оказывает живое и непосредственное влияние. Поэтому они пытались регулировать повседневную жизнь, создавая в чайной комнате атмосферу высокого изящества, изысканности и совершенства. Они считали, что при любых обстоятельствах нужно сохранять спокойствие и светлость ума, беседы надо вести так, чтобы ни в коем случае не нарушать окружающую гармонию. Покрой и цвет одежды, осанка тела и манера ходить должны были выражать индивидуальность и художественный вкус. Этими элементами нельзя было пренебрегать: пока человек не сделает себя красивым, он не имеет право приближаться к красоте. Такова была эстетика дзен. И чайный мастер старался быть чем-то большим, чем художником, – самим искусством. Рикю любил цитировать строки из старинной поэмы: «Тем, кто страстно желает только цветов, я охотно показал бы весну в полном цветении на покрытых снегом холмах».

В действительности чайные мастера многое вложили в искусство. Они совершили революцию в классической архитектуре и декоре интерьеров, создав новый стиль, под влиянием которого после XVI века стали строить даже дворцы и монастыри. Многогранный Кобори Еншиу оставил после себя замечательные примеры своей гениальности на императорской вилле Кацура близ Киото, в замке Нидзё в Киото, в монастыре Кохоан. Все известные ныне сады Японии были спланированы чайными мастерами того времени. Японское мастерство в создании фарфора, возможно, никогда бы не достигло своих высот, если бы чайные мастера не подарили ему свое вдохновение и фантазию. Производство посуды и утвари для чайных церемоний потребовало больших затрат энергии и изобретательности со стороны мастеров керамики. Семь печей для обжига и сушки Еншиу прекрасно известны всем ученикам, изучающим керамическое искусство. Многие текстильные фабрики носят имена чайных мастеров, которые разрабатывали собственные цвета и дизайн тканей.

Невозможно найти хоть какую-нибудь область искусства, в которой чайные мастера не оставили бы след своей гениальности. В живописи и лакированных изделиях, кажется, излишним упоминать их огромные заслуги. Одним из самых известных мастеров керамики был художник и чайный мастер Хон-Ами

Коэцу (1558–1637), прославившийся своими лакированными изделиями, а также изделиями из керамики «ракуяки», для которых характерна неправильная поверхность, сближавшая их с природными формами. Его внучатый племянник Огата Корин (1653–1743) был живописцем, каллиграфом, мастером художественного лака и керамистом. Он развил традиции своего дяди в соответствии с канонами тиизма. В элементах его школы присутствуют жизненные силы самой природы, красота мира.

Велико было влияние чайных мастеров в искусстве, что, в свою очередь, отразилось на реальной жизни общества. Не только в вежливом поведении, но и в организации предметов домашнего интерьера чувствовалось присутствие чайных мастеров. Многие из японских деликатесных блюд, так же как и манера сервировать стол, являются их изобретениями. Они научили нас носить одежду только умеренных, спокойных тонов и приближаться к цветам только в должном расположении духа. Сделав акцент на природной любви японцев к простоте, они показали нам красоту скромности, смирения и кротости. Так, через их учения чай вошел в жизнь народа.

Тот, кто не знает секрета правильного регулирования собственного существования в этом бурном море проблем и забот, которое называется жизнью, постоянно находится в состоянии страдания и убогости, в то же время тщетно пытаясь казаться счастливым и довольным. Мы сомневаемся и колеблемся в попытке обрести свое моральное равновесие и видим предвестников бури в каждом облаке, которое проплывает на горизонте. Но радость и красота существуют даже в больших волнах, так как они способны унести нас по направлению к вечности. Так почему бы нам не стать частью их духа или, подобно Ли-цзы, не прокатиться на самом урагане?

Только тот, что жил с красотой, может умереть красиво. Последние моменты жизни великих чайных мастеров были наполнены изысканной утонченностью, которая их сопровождала на всем жизненном пути. Пытаясь быть в гармонии с великим ритмом Вселенной, они всегда были готовы соединиться с чем-то неизведанным.

Последняя чайная церемония, устроенная Рикю, останется навсегда в качестве наивысшей точки его трагического величия. Долгой была его дружба с Тайко, и велики были почет и уважение, с которыми этот великий воин относился к чайному мастеру. Но дружба с великими мира сего всегда является опасной честью. Это было время, полное предательства, и люди не верили даже самым близким друзьям. Рикю не был раболепным и льстивым придворным, и часто осмеливался не

соглашаться с мнением своего свирепого патрона. Воспользовавшись моментом, когда в отношениях Тайко и Рикю установились некоторая холодность и недопонимание, враги мастера обвинили его в тайном сговоре против Тайко. Они нашептали, что роковая порция яда будет передана Тайко с чашкой зеленого напитка, приготовленного чайным мастером. Одного подозрения было достаточно для Тайко, чтобы приговорить Рикю к смертной казни, и ничто не могло изменить желания злобного правителя. Только одна привилегия была дарована приговоренному: честь умереть от собственной руки.

По другой версии, в честь Сэнно Рикю его изображение было помещено на воротах храма Дайтокудзи в Киото. Эта честь и принесла мастеру гибель: Тайко весьма разгневался, когда узнал, что, входя в храм, прошел под Рикю, и приказал ему сделать харакири.

В день, назначенный для самопожертвования, Рикю пригласил своих главных учеников на последнюю чайную церемонию. Печально и траурно гости встретились в назначенное время в крытой галерее. Когда они смотрели на садовую дорожку, казалось, что деревья содрогались, а в шелесте их листьев слышался прощальный шепот хозяина. Как торжественные часовые, важно стояли серые каменные фонари. Волна аромата редкого ладана доносилась из чайной комнаты – это было приглашением гостям войти. Они проследовали один за другим и заняли свои места. На токомона лежало какемоно – прекрасная рукопись древнего монаха, рассказывающая о мимолетности всего на земле. Поющий чайник во время кипения звучал как цикада, оплакивающая окончание лета. Вскоре в комнату вошел хозяин. Каждому по очереди он налил чай, и каждый по очереди выпил до дна свою чашку. Хозяин сделал это последним. В соответствии с установленным этикетом главный гость попросил разрешения осмотреть чайные принадлежности. Рикю разложил различные предметы перед ним с какемоно. После того как все выразили свое восхищение их красотой, Рикю подарил по одному предмету каждому из собравшихся в качестве сувенира. Себе он оставил только одну чашку. «Никогда больше эта чашка, запятнанная губами несчастья и неудач, не будет использована человеком», – сказал Рикю и разбил сосуд вдребезги.

Церемония была закончена, гости, с трудом сдерживая слезы, сказали свои последние слова прощания и вышли из комнаты. Только один ученик, самый близкий и дорогой, остался и стал свидетелем кончины своего учителя. Рикю снял свою мантию для чайной церемонии и аккуратно сложил ее на татами. Таким образом, он обнажил безупречно чистую белую посмертную

рубашку, которая до настоящего времени была скрыта под мантией. Рикю с нежностью посмотрел на блестящее лезвие меча и обратился к нему с изысканными стихами:

Приветствую и радостно принимаю тебя,
О меч вечности!
С Буддой и дхармой
Ты оставался верен своему пути.

И Рикю с улыбкой на лице перешел в мир непознанного.

Благодатный чай

Виды и сорта китайского чая

Врезультате долгого культивирования чая в Китае было выведено более 350 видов чайных кустов. В мире сейчас существует более 1500 различных сортов чая в 25 странах-производителях. В зависимости от обработки чайного листа – и только от этого – различают черный, зеленый, красный и желтый чай.

• *Черный чай* – это лист, прошедший все этапы обработки: завяливание, скручивание, ферментацию, сушку и сортировку.

• *Зеленый чай* проходит только скручивание и сушку. Его еще называют неферментированным.

Между ними промежуточное место занимают желтый и красный чаи.

• *Красный чай* – это лист, прошедший завяливание, скручивание, частичную ферментацию и сушку.

• *Желтый чай* ближе к зеленому, красный – к черному.

По способу обработки китайские чаи можно подразделить на следующие категории.

1. Ферментированный чай.

2. Полуферментированный чай.

Эти чаи довольно хорошо хранятся благодаря низкому содержанию влаги.

3. Неферментированный чай.

4. Чаи из нескрученных листьев и молодых почек.

Нежные кончики и налитые почки собирают с кустов в начале весны (когда температура воздуха еще низкая) и высушивают на прохладном ветерке.

5. Чаи, размягченные на пару и затем спрессованные.

Вырабатываются из грубых жестких листьев с подогревом на пару и прессуются. Предназначены в основном для удобства перевозки в отдаленные районы, рассчитаны на длительное хранение.

6. Чаи с добавками натуральных душистых цветков.

В Китае существует своя классификация чаев, в корне отличная от принятой во всем мире. Она помогает немного разобраться в море сортов чая, если только не забывать о том, что она часто используется вместе с другими классификациями. В Китае чаи классифицируют по следующим особенностям.

• *По сорту чайного куста:* Гуапянь (Дынная долька), Дафан (Большой квадрат), Маоцзянь (Ворсистые кончики), Маофэн (Ворсистые пики).

• *По окончательной форме чайных листьев:* Чан-чаоцин

(Молодые, засушенные длинными), Юань-чао (Засушенные круглыми), Пяньчаоцин (Молодые, засушенные плоскими), Чжуча (Жемчужинки).

• *По месту производства:* Сиху Лунцзин (Колодец дракона озера Сиху), Дуцзюнь Маоцзянь (Дуцзюньские ворсистые кончики), Уи Яньча (Чай утеса Уи).

Чаи разных сортов сильно различаются по составу и, как следствие этого, по воздействию на организм. Например, в *люйча (зеленом чае)* содержание витамина С и чайного фенола гораздо выше, чем в *хунча (красном чае)*. Благодаря этому зеленый чай обладает гораздо более выраженным антибактериальным, антирадиационным и антисклеротическим действием, он эффективнее понижает содержание сахара в крови и улучшает состав крови.

Поскольку *хуача (цветочные чаи)* изготавливают на основе зеленых чаев, то они обладают теми же лечебными свойствами. Но пожилым людям, в особенности страдающим запорами, крепкий зеленый чай может быть вреден, так как обладает закрепляющим действием.

С другой стороны, красный чай укрепляет желудок и является хорошим мочегонным средством, поэтому он незаменим в пожилом возрасте.

Таким образом, не стоит пользоваться любым из попавшихся в магазине китайских чаев, а имеет смысл внимательно ознакомиться с рекомендациями по его применению. К выбору чая следует подходить строго индивидуально.

Детям и подросткам специалисты рекомендуют пить чай слабо заваренным, а также полоскать им рот. В период взросления особенно полезен зеленый чай, а красный чай ни в коем случае нельзя заваривать крепко. У подростков неустойчивая психика, и поэтому им хорошо подходит цветочный чай. Он чистит печень и выводит токсины, тем самым нормализуя физиологические процессы, а также способствует установлению регулярного менструального цикла у девушек.

Мужчинам, страдающим простатитом, полезен цветочный чай.

Женщинам после родов полезен красный чай с желтым (йодистым) сахаром.

Людям, страдающим желудочными заболеваниями, хорошо подходит чай с мятой, а страдающим от болезней печени – цветочный.

Тем, кто занимается физическим трудом, следует пить красный чай, а работникам умственного труда лучше пить зеленый.

Для желающих сбросить лишний вес идеальны чаи Улун и Пуер. Японцы вообще называют улунский чай волшебным лекарством красоты и здоровья. Он обладает мочегонным действием. Пуер не раздражает слизистой желудка. Француженки называют его врагом жира, чаем для похудения. Так как содержание кофеина в этих чаях невысокое, то они не противопоказаны никому.

«Знаменитые китайские чаи» – это самые лучшие марки и сорта великого множества китайских чаев, предлагаемых на мировом рынке. Их качество общепризнано и отчасти гарантировано всеобщим вниманием. «Знаменитые китайские чаи» не образуют строго фиксированной группы. Их состав и порядок расположения более или менее произвольны. Хотя на протяжении веков состав этой группы без четких границ сильно менялся, на протяжении жизни одного поколения он остается довольно стабильным.

Сегодня чай выращивают в большинстве провинций и автономных районов Китая. Невероятно велико количество сортов чая. Из свежих листьев одного куста китайцы могут изготовить свыше 500 сортов чая. По способу обработки китайские чаи можно подразделить на следующие категории.

Зеленые чаи

Сиху Лунцзин (Колодец дракона озера Сиху)

Весенний чай, который ценится ранним сбором почек и только что проклюнувшихся листочков. Делится на 13 сортов: 3 высших, 3 средних и 7 низших. Этот чай не заваривают крепко. Чтобы сохранить уникальный аромат и насладиться вкусом этого чая, его следует пить медленно, небольшими глотками.

Хуаншань Маофэн (Ворсистые пики горы Хуаншань)

Этот чай собирают ранней весной и обрабатывают в день сбора: утренний сбор готовится после полудня, а послеобеденный – ночью. У этого чая 3 высших сорта, а каждый из остальных трех сортов подразделяется на 2 сорта.

Дунтин Било (Изумрудные спирали весны в Дунтине)

Высокосортный чай, который собирают ранней весной. Листья этого чая должны быть переработаны в день сбора. Чай делится на 7 сортов. Чем ниже сорт, тем больше листья и меньше на них пушка. При заваривании чай дает нежно-изумрудный прозрачный настой с густым ароматом и свежим, богатым вкусом.

Тайпин Хоукуй (Главарь из Хоукэна в уезде Тайпин)

Этот сорт относится к чаям с «острыми чаинками», у которых

«два листа обнимают почку». Все почки должны быть одинакового размера и окружены двумя молодыми листиками. Чай делится на 3 сорта, и все они считаются принадлежащими к высшей категории. Естественный аромат и насыщенный вкус напитка создают неповторимую гармонию: «сильный аромат первой заварки, выраженный вкус второй заварки, изысканный аромат третьей и четвертой».

Улунские чаи

Тайвань Улун (Тайваньский Черный дракон)

Этот чай пользуется наибольшей популярностью на юго-востоке Китая и на Тайване. Для него собирают самые нежные почки с 1–2 листочками, а знаменитый чай Пэнфэн изготовляют из почек с единственным листом. У этого высокосортного чая почки полные, на них ясно виден белый пушок; чаинки довольно короткие и разных оттенков красного, желтого и белого цвета. Он дает прозрачный янтарный настой с сильным ароматом и медовым вкусом, который переходит в приятное послевкусие.

Те Гуаньинь (Железная бодхисатва Гуаньинь)

Чай собирают 4 раза в год. Лучшим считается осенний сбор. Весенний обладает замечательным ароматом, но уступает осеннему сбору по вкусу. Летний и зимний сборы наименее выразительны. При сборе обращают особое внимание на то, чтобы не повредить листья. Чаинки у высокосортного чая изогнутые, крепкие, тяжелые, блестящие с красноватыми прожилками и едва заметным белым пушком. Чай дает густой настой золотистого цвета и оставляет медовое послевкусие. Этот чай ароматен даже при седьмой заварке.

Желтые чаи

Цзюнь-Шань Иньчжэнь (Серебряные горы Цзюнь-Шань)

По своим свойствам очень близок к зеленому чаю, но благодаря легкой ферментации дает желтый настой при заваривании. На его сбор идут только чайные почки (около 25 000 почек в 1 кг чая). В зависимости от качества почек чай делится на высший, первый и второй сорта. Чай дает чистый желтоватый настой со свежим ароматом и приятным сладким вкусом. Если его заваривать в прозрачных стеклянных бокалах, можно увидеть, как почки разворачиваются остриями вверх и затем начинают то всплывать к поверхности, то вновь опускаться

на дно, где они собираются в конце концов, не теряя вертикальной позиции, как войско на параде.

Красные чаи

Цихун (Красный чай из уезда Цимэнь)

Вместе с индийским (Дарджилинг) и цейлонским красными чаями (которые в России называют черными) составляет тройку самых ароматных чаев в мире. В процессе его изготовления листья подсушивают, скручивают, ферментируют и окончательно высушивают. У чая тонкие блестящие чаинки черного цвета. Он имеет сильный запах, похожий на медовый, дает настой насыщенного красного цвета с богатым запоминающимся вкусом и оставляет столь же приятное послевкусие. Чай не теряет своего неповторимого вкуса и при добавлении молока.

Черные чаи

Пуер

Издавна собранный чай привозили для переработки в местность Пуерфу, которая и дала название чаю. Как и красный чай, он является продуктом ферментации (химической реакции в живых клетках, вызванной специальными белками – ферментами). По объему производства стоит на третьем месте после красного и зеленого. Сырьем для этого чая служат крупные листки, уже прошедшие процессы скручивания и сушки. Затем чай раскладывают и заливают водой, чтобы вызвать процесс ферментации. Крупные, жесткие чаинки либо маслянисто-черные, либо красно-бурые, дают насыщенный вкус и оставляют сладкое послевкусие. Этот чай отличает своеобразный крепкий запах. Он издавна славится своими целебными свойствами. Современные исследования показывают, что этот чай понижает содержание сахара в крови, способствует похудению, благоприятствует пищеварению, хорошо утоляет жажду, обладает бактерицидными свойствами и выводит токсины.

Жасминовые чаи

Тянь-Шань Иньхао (Серебряный пух гор Тянь-Шаня)

Для приготовления этого чая используют жасмин, собранный в самую жаркую пору лета, и высший сорт зеленого чая Хунцин с

гор Тянь-Шаня, который сам по себе почти не употребляется. Его нежно-зеленые чаинки, покрытые белым пушком, одного размера. В этот чай кладут свежие цветки жасмина в пакетиках и оставляют на время, чтобы аромат цветков впитался в чайные листья. Чай дает прозрачный благоухающий настой. Сильный, но тонкий аромат жасмина прекрасно оттеняет, но не заглушает вкус чая.

Международная классификация чаев

Зачастую мы смотрим на чайное разнообразие прилавков и находимся в немалом затруднении: какой чай предпочесть? Если читать надпись на упаковке, то там об этом чае пишут лишь в самой превосходной степени (и странным было бы встретить у производителя критику в собственный адрес). Однако существует система обозначений, которые обычно указываются на этикетках импортных чаев. По ним можно составить представление о том, что за напиток перед вами.

T (tip) – чай высшего качества, полученный из нераспустившихся листочков.

F (fl ower) – цветочный чай, содержащий молодые побеги чая.

O (orange) – чай из вторых листьев на ветке (его связывают с голландской королевской фамилией Оранских).

B (broken) – чай из ломаных и резаных листьев, дающий крепкий настой.

G (golden) – первосортный чай с золотистым настоем.

P (pekoe) – чай из более коротких и грубых листьев; самый дешевый из марочных чаев.

S (souchong) – чай из наиболее грубых частей листьев, не очень хорошо скрученных; дает слабый настой.

S (special) – так же обозначаются смеси лучших сортов чая.

Кроме того, используются следующие обозначения.

Orthodox или *Leaf tea* – листовой чай. *Blended* – смесь из чаев различных сортов. *Pure* – чистый, несмешанный чай.

Сегодня очень часто на прилавках встречается так называемый ароматизированный чай, то есть с привкусом какого-либо фрукта (а чаще всего с добавкой пахучей эссенции). Покупая его, стоит знать: ароматизация никоим образом не влияет на биохимический состав чая. Ароматизируют чаще всего чаи среднего качества и лишь иногда высокосортные.

Традиции чаепития
Чаепитие по-японски

На первый взгляд эта глава покажется совершенно бессмысленной: ну что еще может написать иностранец о предмете, который с таким блеском раскрыл в первой части книги великий знаток и мастер чайной темы?! И тем не менее вопросы у читателя непременно остались, поскольку о некоторых вещах великий мастер в своем эссе упомянул вскользь, а о многих вообще умолчал, полагая, что далеко не все иностранцы его поймут.

Чай ценили во всех странах, куда он попадал. Но такого культа чая, как в Японии, не было ни в одной стране, даже в Англии, где в силу уклада был разработан собственный чайный церемониал. Однако ему далеко до японского. Дело в том, что, принимая участие в чайной церемонии, европеец как бы совершает ознакомление с некоторыми основными принципами дзен-буддизма и волей-неволей принимает участие в религиозном церемониале. Что же это за принципы?

Прежде всего надо знать, что чайный ритуал был разработан не сразу. У истоков распространения чая в стране стояли японские монахи. С этим напитком японцев познакомил в конце XII века монах Йесаи Зенджи, основатель монастыря в самурайской резиденции в Киото, при поддержке императора, которому весьма приглянулся китайский напиток. В XVI веке в самурайских кругах даже вошла в моду игра «Чайное соревнование». Чай привозили из разных мест Китая. Выпивая чашку чая, участники должны были определить его родину. С тех пор чай полюбился японцам, чаепитие вошло в обычай. Появились постоянные чайные плантации в округе Удзи возле Киото. До сих пор лучшие сорта японского чая собирают именно здесь. У бедняков, которые пили чай по-простому, такие турниры и роскошества не прижились.

Так длилось до самого XV века, пока за дело вновь не взялись монахи. Чайная церемония была возведена в степень религиозного ритуала, в котором участвовало все: предметы обстановки комнаты, каждое движение что-нибудь да символизировало. В основу церемонии монах Мурата Дзюко положил принцип ваби – стремление к простоте и естественности, – который противопоставлялся пышности и роскоши самурайских чайных турниров. На этой основе объединились все четыре основных принципа чайной церемонии:

гармония (ва), почтительность (кэй), чистота (сэй) и покой (сэки).

В дальнейшем монах Дзео Такэно использовал для церемонии специальное строение – чайный домик (тясицу), которому в соответствии с принципом ваби был придан вид крестьянского глинобитного дома с соломенной крышей. Он же ввел в церемонию употребление керамической посуды грубой работы.

Его ученик Сэнно Рикю доработал чайный домик и ввел в практику создание сада (тянива) и каменной дорожки (родзи), ведущей через сад к домику. Рикю формализовал этикет церемонии, последовательность действий участников и даже определил, какие беседы и в какой момент церемонии должны вестись, чтобы создавать атмосферу спокойствия, ухода от забот и стремления к истине и красоте. Нововведения, сделанные Рикю, придали новое значение саби – принципу изысканности и красоты, также воплощенному в чайной церемонии. Обстановка церемонии была направлена на то, чтобы показать не явную, бросающуюся в глаза красоту, а скрытую, таящуюся в простых вещах, неярких красках и тихих звуках. Японцы говорят, что «чайная церемония – это искусство воплощения изящества Пустоты и благости Покоя».

Таким образом, в XVI веке чайная церемония достигла совершенства и превратилась из простого коллективного чаепития в мини-спектакль, который в целом рассматривался как одна из форм духовной практики, где каждая деталь, каждый предмет, каждое действие имели символический смысл.

В свою очередь, этот ритуал породил такие искусства, как икебана, стиль керамики в духе ваби, японские сады, оказал влияние на развитие фарфора, живописи, интерьера и архитектуры японского дома. Чайный ритуал повлиял на мироощущение японцев, и, наоборот, мироощущение японцев вызвало к жизни стиль ваби, определив размеренный уклад жизни японцев, их вкусы и мироощущение. Японцы говорят, что всякий, кто хорошо знаком с чайной церемонией, должен уметь регулировать свое поведение во всех случаях жизни с легкостью, достоинством и изяществом.

Чайная церемония распространилась во всех слоях японского общества. К началу XVIII века в Японии сформировалась система чайных школ. Во главе каждой из них стоял иэмото – старший чайный мастер, который управлял школой и аттестовал мастеров, прошедших в ней обучение. Главной задачей иэмото считалось поддержание неизменности канонизированной традиции чайной церемонии. В школах был разработан необходимый комплекс упражнений, предназначенных для выработки навыков чайного

мастера. Естественно, там обучались всему, что было связано с организацией и оформлением церемонии, с приготовлением чая, с поддержанием подобающей беседы и созданием нужного настроения. Японские девушки перед замужеством брали уроки чайной церемонии, чтобы обрести красивую осанку и изящные манеры.

Ныне также существуют различные школы искусства чая, у каждой из которых свои правила, стиль в утвари и т. д. Самые популярные из них – Ура Сэнкэ и Омотэ Сэнкэ.

Характер чайной церемонии во многом зависит от повода встречи, времени дня и времени года. Существует несколько разновидностей чайной церемонии, из которых выделяются шесть традиционных: ночная, на восходе солнца, утренняя, послеобеденная, вечерняя и специальная.

Ночная церемония обычно проводится при луне. Сбор гостей происходит незадолго до полуночи, завершается церемония не позже четырех часов утра. Особенностью ночной церемонии является то, что порошковый чай готовят непосредственно во время церемонии, перетирая в ступке чайные листья, и заваривают очень крепко.

На восходе солнца церемония начинается в 3–4 часа утра и продолжается до 6 часов утра.

Утренняя церемония проводится в жаркую погоду (когда утро наиболее прохладное) обычно в 6 часов утра.

Послеобеденная церемония начинается около 1 часа пополудни.

Вечерняя церемония начинается около 6 часов пополудни.

Специальная церемония проводится по особым случаям (праздник, встреча друзей, какое-либо событие).

Вход в чайный домик низкий и узкий (шириной 66 см и высотой 60 см), так что гостям приходится буквально вползать через него, смиряя свой нрав. В прошлом низкий вход давал еще один эффект: самурай не мог войти в чайный домик с длинным мечом и оставлял его снаружи. Это также символизировало необходимость оставить за порогом всю агрессию, которая одолевает человека в мирской суете.

Ныне площадь чайной комнаты составляет прежний стандарт – 4,5 циновки-татами (1 татами имеет стороны 90 и 180 см), то есть 7,5 м2, хотя бывают комнаты большего и меньшего размера.

В чайном домике может быть довольно много (6–8) окон разного размера и разной формы. Как правило, расположены они высоко и предназначены не для того, чтобы смотреть наружу, а лишь для пропускания в дом необходимого количества света. Иногда, если из домика открывается особенно приятный вид,

рамы могут раздвигаться, чтобы гости полюбовались красотой природы, но чаще окна в чайном домике закрыты.

Внутреннее убранство домика очень просто: стены отделаны серой глиной, чтобы отраженный ими свет создавал ощущение спокойствия и нахождения в тени, а пол устлан татами.

Самая важная часть домика – ниша в стене (токонома), расположенная напротив входа. В этой нише перед церемонией помещаются курильница с благовониями, свиток с каким-нибудь дзен-буддийским изречением, которое чайный мастер специально подбирает к каждому конкретному случаю. На втором этапе церемонии в нише стоит только веточка сезонных цветов в скромной вазе. Никаких других украшений в чайном домике не допускается, за исключением картины работы старого мастера, повешенной на стене ниши.

В центре комнаты располагается бронзовый очаг, на котором и готовится чай. Перед церемонией промытый пепел накладывается в очаг в форме долины с двумя горами, а сверху кладутся угли и разводится огонь. Очаг – весьма важный элемент церемонии и бывает двух типов: стационарный (ро) в углублении в полу, которым пользуются в холодное время года, и переносной (фуро) – для теплого времени года. На полке рядом с очагом ставят керамическую коробочку с благовониями (кого).

Еще одна дверь из чайной комнаты ведет в своеобразную кухню (мицуйя), где хозяин и его помощники проводят подготовку к чайной церемонии и откуда они появляются по ходу действия.

Все стадии ритуала проходят в строгом порядке. Для церемонии участники (как правило, 5 человек) одеваются в однотонные шелковые кимоно и специальные белые носки, предназначенные для деревянной обуви. У каждого в руке небольшой складной веер (сэнсу). Гости собираются в комнате для ожидания (мачиаи), которая находится у противоположного от домика конца дорожки. Там помощник хозяина (ханто) подает им ароматизированную горячую воду. Затем появляется хозяин церемонии (тэйсю), который приглашает гостей в чайный домик. Они следуют друг за другом по специальной дорожке (ридзи) сквозь полумрак сада. Чем ближе к домику, тем более они отдаляются от суетного мира. Подойдя к небольшому бассейну с прозрачной водой, они омывают руки и рот.

Затем гости входят в чайную комнату, садятся в позу сэйдза перед входом, кладут перед собой веер и внимательно оглядывают комнату, опираясь на руки. Затем проползают на коленях немного внутрь комнаты, встают на ноги и направляются к нише (токонома). Держа перед собой складной веер, они

выражают восхищение висящим в нише свитком. Подходя к очагу в середине комнаты, гости вежливо кланяются ему и садятся на татами напротив, ожидая прихода хозяина.

Сэйдза – традиционная поза сидения на корточках по-японски. Имеет церемониальный смысл, который во многом зависит от общественного положения, возраста и пола сидящего. В этой позе сидят следующим образом: голени ног покоятся на полу; стопы и тыльные стороны пальцев ног развернуты кверху; бедра покоятся на внутренних сторонах голеней; ягодицы лежат на пятках; большие пальцы ног либо соприкасаются друг с другом, либо слегка перекрывают друг друга (большой палец правой ноги над большим пальцем левой). Женщины держат колени вместе, мужчины обычно чуть разводят их в стороны для устойчивости, сообразно с ростом и весом. Кисти рук, чуть развернутые пальцами друг к другу, покоятся сверху на бедрах ладонями вниз. Локти чуть отодвинуты от корпуса. Спина должна быть прямой. Иногда для сидения используются специальные подушки (дзабутон). Поза сейдза является обязательной при совершении чайной церемонии, во время занятий традиционными японскими боевыми искусствами, а также при медитации.

Только после того как гости освоятся с обстановкой, появляется хозяин и низким поклоном приветствует собравшихся. Он садится рядом с очагом напротив гостей. Все приступают к сладостям (каисэки). Затем подается еда на простых деревянных подносах (каиси). Во время подачи еды принято обмениваться поклонами.

Затем хозяин приглашает гостей в сад. После небольшой прогулки 5–7 ударов гонга возвещают о продолжении церемонии в чайной комнате. Гости покидают сад и возвращаются в дом. В нем теперь светлее, отодвинута бамбуковая штора за окном, а вместо свитка в нише стоит ваза с цветком.

Начинается процедура непосредственного заваривания чая (тэмаэ) и его подачи гостям. Молча хозяин садится у очага, над которым уже заранее подвешен котелок (кама) с кипящей водой.

Рядом с ним на циновке стоит подставка из бамбука и древесины (тана), на которой расставляется вся необходимая утварь, как правило, старинной работы: керамическая пиала (тяван – самая драгоценная реликвия), керамическая баночка для чая в шелковом мешочке (тяирэ), бамбуковая ложечка для черпания и насыпания чая (тясяку), бамбуковый венчик, которым помешивают чай (тясэн). Тут же стоят керамические пиалы для холодной воды и ополаскивания, сосуд для горячей воды с двумя ручками, без носика и с крышкой (мицусаси) и лежит льняная салфетка, сверкающая белизной. Все предметы безукоризненно

чистые.

Хозяин вытирает специальной льняной салфеткой (тякин) пиалу (тяван) и ложечку (тясяку), которой зачерпывает чайный порошок. Затем он ополаскивает венчик для помешивания чая (тясэн) в горячей воде, которую наливает из железного котелка (кама), который висит над очагом. Поставив тяван у очага, хозяин удаляется и появляется вновь, неся большую керамическую пиалу для сливания воды (кэнсуй), подставку для крышки (футаоки; бывает бамбуковая, керамическая или металлическая) и бамбуковый ковш для наливания воды (хисяку).

В Японии имеется широкий выбор тяван разных размеров и стилей. Мелкие пиалы, позволяющие чаю быстро охладиться, используются летом; глубокие пиалы используются зимой. Тяван часто имеет имя, данное мастером чая. Отдельные чаши используются уже четыреста лет, но подаются только в особых случаях. Лучшие тяван изготовлялись вручную, и некоторые из них чрезвычайно ценны. Отдельные дефекты на чаше считаются особым достоинством.

Затем он кладет в тяван 3 ложечки порошка зеленого чая, предварительно растертого в специальной фарфоровой ступке, заливает ковшом горячей воды и помешивает венчиком, пока чай слегка не загустеет. Все движения рук и корпуса мастера особые, поистине церемониальные, лицо строгое и неподвижное.

Крепкий зеленый чай готовится из молодых листьев чайных кустов, которые произрастают уже 20–70 лет. Норма чая для заварки – 1 чайная ложка порошка на стакан воды (25–30 г сухого чая на 1 л воды). Важной особенностью японского способа является то, что вода при заваривании чая должна иметь температуру 70–90 градусов. Время заваривания при этом не выходит за пределы пяти минут.

После заваривания чая хозяин подает тяван главному гостю. Тот кланяется, ставит чашу на ладонь левой руки, поддерживая правой. Размеренным движением рук он медленно подносит тяван ко рту. Сделав небольшой глоток, гость оценивает вкус чая. Как правило, он чрезвычайно терпок и ароматен, чему японцы придают решающее значение. Сделав еще два глотка, гость вытирает пригубленное место специальной бумагой (каиси) и передает чашу соседнему гостю, который после нескольких глотков отправляет ее дальше. Пройдя по кругу, тяван возвращается к хозяину. Одна чаша рассчитана на троих гостей. Процедура прохождения круга занимает не более 10 минут. Разговоров во втором действе не ведется. Все сидят в чинных позах, в строгих парадных одеяниях. В целом процесс чаепития представляет собой весьма длительную церемонию.

Заканчивается ритуал так: когда гости выпивают весь чай, хозяин споласкивает тяван и тясэн, вновь протирает тясяку и выливает полный ковш холодной воды в котел с кипятком. Это означает, что церемония окончена. Осталось только осмотреть тясяку и тяирэ, что гости и делают передавая их друг другу. Тут хозяину адресуются вопросы о происхождении и наименовании утвари: часто шелковый мешочек и бамбуковая ложечка являются произведениями искусства. На этом заканчивается официальная часть церемонии.

Помощник хозяина говорит гостям, что они могут принять более свободную позу (что строго запрещено во время церемонии). В комнату вносят принадлежности для курения, но на самом деле едва ли кто-либо курит в чайной комнате: они просто символизируют собой более непринужденную обстановку.

Гостям снова подают сладости – сухие сахарные конфетки (хигаси). После этого происходит новая церемония, во время которой заваривают жидкий чай (усутя). Теперь каждому гостю подают отдельную чашу, а сам чай гораздо менее крепок и гораздо более приятен на вкус. Сама церемония проходит примерно так же, как и предыдущая, основное различие в том, что вместо тяирэ чай подают в нацумэ (округлой деревянной баночке, покрытой лаком). Если гостей много, то хозяин заваривает чай только для первого и второго гостя, а для прочих его заваривают на кухне помощники. Кстати, по канону должно быть четверо гостей, но в реальности это соблюдается далеко не всегда.

По окончании церемонии гости благодарят хозяина и расходятся. Хозяин наблюдает за их уходом через открытую дверь чайной комнаты.

Таким образом, чаепитие по-японски представляет собой не гастрономическую реальность, а ритуальное групповое действо. Оно имеет глубокие историко-философские корни общенациональной культуры Японии и является одним из видов искусства. Сформировавшаяся в Японии в XVI веке философия тиизма со временем обрела популярность в Америке и Европе. Японские философы объясняют причину популярности тиизма тем, что люди устали от механической цивилизации и бешеного ритма жизни. А когда жизнь становится слишком суетной, хочется успокоения, свободы для души. Если следовать чайному этикету, то поведение и манеры человека уравновесятся, к нему вернется ощущение красоты. Вот почему нашему времени не обойтись без культуры чаепития.

Конечно, чайная церемония в Японии – не ежедневный ритуал, и японцы пьют чай чаще, чем совершают описанное выше

чайное действо. В повседневной жизни они предпочитают зеленый, а не черный чай, который широко распространен в России, но иногда употребляют и его. Примечательно, что японцы и китайцы пьют чай несколько раз в течение дня до еды, тогда как русские пьют его после еды.

Чаепитие по-русски

Соседствуя с китайцами, русские прежде других европейцев познакомились с чайным напитком. Начиная с XVII века он обретал все большее число почитателей. Сперва чай употребляли как «пользительную траву», а потом просто «в удовольствие желудку».

Во второй половине XVII века уже вся Москва была покорена чаем. Российская глубинка довольствовалась сбитнем, отваром мяты, липового цвета или другими скромными доморощенными травами с медом, которые постепенно сдавали свои позиции чаю.

К концу XVIII – началу XIX века чай стал непременным атрибутом вечернего стола как в городе, так и на селе. К тому же времени относится появление специфической русской «водогрейной машины» – самовара. Для долгих неторопливых бесед в семейном кругу лучшего было и не придумать. Самовар глубоко вошел в национальное мироощущение, чаепитие превратилось в часть образа жизни. Без него невозможно представить пьесу А. Н. Островского или А. П. Чехова. Л. Н Толстой, когда окончательно стал «толстовцем» и решил полностью перейти на самообслуживание, говорил: «Мне нужен только мой самовар, моя печка, моя вода, моя одежда» (ПСС, т. XII, с. 432). Заметим, что самовар на первом месте!

Для человека несемейного существовали недорогие заведения – трактиры, где непременно подавали чай. Пил его крестьянин с радости, что выгодно сбыл два воза дров. Пили чай в складчину артельные мастеровые. Чаем запивала магарыч компания ямщиков. Чаем подкреплял свои силы усталый пешеход. В 1847 году в Москве насчитывалось более 300 трактирных заведений, где можно было насладиться «благоуханным нектаром».

И. Т. Кокорев так описал русский трактир: «Ловкая прислуга мигом снимет с вас шубы, учтиво укажет, где удобнее сесть, если мы среди множества гостей затруднимся выбором места, расстелет салфетку на скатерти, покрывающей стол, и произнесет обычное: „Что прикажете-с?“ Разумеется, чаю. Полюбуемся ловкостью, с какой половой несет в одной руке поднос,

уставленный посудою, а в другой – два чайника, и займемся делом. Что это? Вы кладете сахар в стакан, щедрою рукою льете сливок, не думая, что портите этим аромат чая, ждете, пока он простынет, требуете огня, чтобы закурить сигару: с горем вижу, что вы не настоящий чаепиец. Осмотритесь кругом: кто делает так? Вот хоть бы наши соседи – истинные любители чаю. И пьют его с толком, даже с чувством, то есть совершенно горячим, когда он проникает во все поры тела и понемногу погружает нервы в сладостное онемение. Они знают, что всякая примесь портит чай, что он, как и шампанское, должен быть цельным. И пьют чай чистым, убежденные, что лишь одним иностранцам простительно делать из него завтрак. И пьют чай вприкуску, понимая, что сахар употребляется для подслащивания, а не для рассиропливания чаю».

Таким образом, в XIX веке Россия выработала свой, присущий только ей, самобытный способ употребления чая, объединив и дополнив все существовавшие на Востоке и Западе виды чаепития. С того времени чаепитие органично вошло в русский быт, обогатив его содержание. Без чая не обходились воскресенье, сватовство, сговоры, свадьба. Например, жених после обручения каждое утро должен был обязательно приезжать справляться о здоровье своей невесты и привозить ей чаю да сахару, а вечером – конфет и других гостинцев для чаепития на посиделках. И так до самой свадьбы.

В городах вошли в практику водогрельни, в которых продавали одну горячую воду для чая. Открывались специализированные магазины по продаже чая, не говоря уже о том, что чай продавался в любой лавчонке, являясь одним из главнейших товаров.

В отличие от наших современников, в те времена не только много и с чувством, «до седьмого яруса пота», пили чай, но и разбирались в его сортах. Предпочитали исключительно черные чаи. Лучшими сортами в то время считались китайские, которыми торговали по всей России фирмы Перловых (с 1787 года) и Боткиных. Почти каждый городской житель мог отличить ординарный чай от душистых «Маюкон» и «Лянсин», не говоря о дорогих чаях «Жемчужный» и «Золотой ханский». Поэтому фальсифицированные чаи не получили распространения в городах, но были обычны в сельской местности.

Старая русская норма заваривания чая – 1 чайная ложка сухого чая на стакан воды плюс 1 чайная ложка чая на чайник, независимо от его объема (то есть 20 г сухого чая на 1 л воды). В мировой практике это средняя норма крепости чая: китайцы, японцы и англичане заваривают 25–30 г сухого чая на 1 л воды, а

индийцы – 40–45 г сухого чая на 1 л воды.

Продолжительное время мы пили чай из стаканов с подстаканниками, хотя англичане говорят, что чай любит фарфор. Но фарфор в России стоил дорого и потому был не всем доступен. Употребление чая из стеклянного стакана с подстаканником можно считать оправданным еще и потому, что русские привыкли пить чай максимально горячим, заваренным крутым кипятком.

Чай по-русски – это чай без каких либо добавок в сам напиток, но обязательно вприкусу с чем угодно, вплоть до блинов с икрой, бутербродов с соленой рыбой, пельменей и др. Это одна из ярчайших особенностей чая в России, где он почти никогда не воспринимался как самостоятельный напиток. Он всегда приукрашивался не только сахаром, но и всевозможными иными кондитерскими изделиями: сиропами, вареньями, печеньями, пирожными, сдобными хлебами, простым белым хлебом с маслом, а также конфетами, лимоном, в некоторых случаях инжиром, пряностями сливками и молоком. Хорош чай и с ромом, но не с коньяком.

По словам русского биолога И. И. Мечникова, «усиленный поиск правды жизни составляет одну из характернейших черт русского духа. О чем бы ни зашел разговор, он быстро переходит от частных вопросов к самым общим». И как здесь обойтись без чая? Ведь только за чаем и разворачивались самые сокровенные беседы. В России зародились даже такие приметы: если в семье не пьют чай, значит, в ней что-то не ладится, а если хочешь избавиться от нежеланных гостей, напои их вчерашним чаем. Одним словом, без чаю – души не чаю!

Чаепитие по-английски

Напиток из листьев чайного куста быстро покорил многие народы мира, но почти везде так и остался заморским продуктом. В России чаепитие превратилось в укоренившийся обычай, но не породило настоящей традиции, как, скажем, в Англии.

Слово «традиция» предполагает постоянное, неустанное и бережное сохранение обычаев настоящего, поэтому у живой традиции всегда множество лиц. В ней противоборствуют и сосуществуют мнения, школы, учения, направления, изобретаются и передаются из поколения в поколение подходы и способы.

В этом смысле чайная традиция есть только в Китае и Японии. Британский файф-о-клок (чай в пять часов) при всем

желании на такое звание, увы, не тянет. И это несмотря на то, что англичане – одна из самых любящих чай наций в мире. Культ чая господствует почти в каждой английской семье, а само чаепитие составляет один из характернейших национальных обычаев этой страны. По словам английского писателя Дж. Оруэлла (1903–1950), чай стал одним из оплотов цивилизации Англии, Ирландии, Австралии и Новой Зеландии только потому, что лучший способ его заварки был и остается предметом бурных дебатов. Где уж тут до устоявшихся традиций!

В отличие от «старых, добрых» колониальных времен сейчас в Англии пьют преимущественно черные чаи, в основном южноазиатские (50 % англичан предпочитают индийские, 30 % – цейлонские), сходные с ними восточноафриканские (около 10 % населения), и лишь небольшое число англичан употребляют китайские чаи, в том числе и «Оолонг». Следовательно, первая особенность чая по-английски – использование резких, экстрактивных южноазиатских чаев.

Заваривание чая по-английски представляет собой специфический процесс, который после некоторого сопротивления укоренился во всем европейском мире. Предварительно подогревают сухой фарфоровый или фаянсовый чайник. Чем меньше чайник, тем лучшего результата можно добиться. Затем в него насыпают чай из расчета 1 чайная ложка на чашку воды плюс 1 чайная ложка на чайник. Чайник тотчас же заливают кипятком на две трети, через минуту доливают еще одну треть и настаивают 4 минуты. В процессе заварки рекомендуется помешивать чай, а еще лучше – как следует встряхнуть чайник, дав потом чаинкам осесть.

Англичане любят пить чай из высоких чашек, с молоком или со сливками: в чашку наливается сначала молоко, а затем чай. Пьют чай в строго определенные часы: утром за завтраком, в час дня во время ланча и в 5 часов пополудни (файф-о-клок).

Рецепты приготовления чая

В какой воде заваривать чай

Встарину люди, знавшие толк в чае, огромное значение придавали воде, в которой его приготовляли. До нас дошло множество замечаний на эту тему: например, горная вода считается лучшей, речная – средней, колодезная – худшей.

Исследования последних лет подтверждают старинные оценки. Ключевая и родниковая вода, профильтрованная через горные породы и песок, становится прозрачной, а содержание минеральных веществ и оксидов в ней значительно понижается, что делает ее мягкой. Чай, заваренный на такой воде, обладает совершенным цветом, ароматом и запахом.

Дождевая, водопроводная, озерная или речная вода является жесткой, то есть в ней много двууглекислого кальция и двууглекислого магния. Но так как при кипячении б?льшая часть содержащихся в ней примесей распадается или оседает, образуя накипь, вода также становится мягкой. Такая вода, по крайней мере, не испортит хорошие чайные листья.

Однако в городах водопроводная вода после очистки и дезинфекции часто содержит большое количество ионов хлора и имеет специфический хлористый запах. Поэтому если использовать для заваривания чая водопроводную воду, то лучше отстаивать ее в течении дня, чтобы из нее выветрился запах хлора, или пользоваться фильтром для очистки воды.

Колодезная вода, в особенности вода из глубоких колодцев, не подходит для заваривания чая, так как в ней много минеральных веществ (кальция, фосфора) и окисей. При заваривании на поверхности чая образуется тонкая пленка, которая портит и цвет, и вкус чая.

Говорят, что чай нельзя заваривать кипятком, потому что витамин С легко распадается при высокой температуре. Однако японские исследователи показали, что кипяток разрушает витамин С незначительно.

Заваривание чая кипящей водой значительно увеличивает количество выделяемых ценных веществ из чайных листьев и коэффициент их растворимости. Соответствующие эксперименты показали, что за одно и то же время из листьев чая, заваренных крутым кипятком, выходит почти в 3 раза больше полезных веществ, чем из чая, залитого водой более низкой температуры.

Поэтому чай дает более выраженный аромат и вкус.

Чайный фенол, аминокислоты, кофеин и сахара являются важными составляющими, от которых зависит качество чайных листьев и вкус чая. Опыты, проведенные китайскими учеными, показали, что с повышением температуры их содержание в чайном растворе растет. Все эти вещества, кроме сахаров, дают наибольший коэффициент растворимости при температуре 90—100 °С. Таким образом, использование кипятка для заваривания чая увеличивает содержание в напитке ценных ферментов и делает чай более крепким.

В какой посуде заваривать чай

В Китае до сих пор при заваривании чая отдается предпочтение керамической посуде. Некоторые заваривают чай (особенно зимой) прямо в термосе, полагая, что это предотвращает его остывание. Но от постоянной высокой температуры ухудшаются цвет, аромат и вкусовые качества чая. Некоторые заваривают чай в эмалированной посуде, считая, что так его можно подогреть, когда захочется, или держать на слабом огне. Однако эмаль плохо пропускает воздух, что влияет на вкус напитка, а чай, поварившись, выделяет слишком много танина. При впитывании в стенки пищеварительного тракта танин может вступить в реакцию с пищевыми белками и осесть в пищеварительном тракте, подавляя аппетит и негативно влияя на пищеварение, вплоть до запоров.

Лучше всего заваривать чай в чайниках из киновари (красной глины), так как она очень хорошо пропускает воздух. В холодную погоду такой чайник сохраняет тепло, а в жару предохраняет чай от скисания. С течением времени чайник становится все более гладким и обретает изящество старины, а аромат завариваемого чая становится более выраженным и изысканным, вплоть до того, что даже налитый в чайник пустой кипяток приобретает нежный слабый запах чая. Сегодня большинство любителей чая предпочитают чайники из фиолетовой глины, которая знаменита как абсолютно антитоксичный материал. Поскольку использование чайников из глины этого сорта продлевает жизнь, они высоко ценятся среди любителей чая. Фаянс, фарфор, стекло не отличаются особыми достоинствами, но и не портят вкуса чая, поэтому довольно распространены в быту.

Азиатские рецепты

Зеленый чай по-китайски

На 1 чашку кипятка 1 чайную ложку чая.

Засыпать чай в предварительно прогретый фарфоровый сосуд с крышечкой. Залить кипятком. Через 3 минуты перелить в другой фарфоровый сосуд, предварительно хорошо прогретый.

Горячий чай пить маленькими глотками, без сахара (по мнению китайцев, он портит натуральный аромат чая). Ценители чая пьют только 3 заварки, но из хороших сортов можно приготовить и четвертую.

Жасминовый чай

На 4 стакана кипятка 4 чайные ложки жасминового чая. Насыпать чай в нагретый заварочный чайник. Залить кипяток и оставить настаиваться на 4 минуты. Помешать и разлить по чашкам.

Чай по-японски

На 0,5 л кипятка 2,5 чайной ложки чая. Растереть чай в специальной посуде в порошок. Засыпать в предварительно прогретый сосуд. Залить водой, разогретой до 60 °С (при такой температуре получается максимальный аромат, но не извлекаются все компоненты чая: японцы ценят больше аромат, чем экстракт).

Подать в пиалах емкостью 50 мл. Чай подслащивают и пьют медленно маленькими глотками.

Чай по-монгольски

На 0,5 л холодной воды 1 столовая ложка чая, 1 столовая ложка сливочного масла, 0,25 л молока, 30 г муки, 40 г риса, соль.

Измельчить чай в порошок и насыпать в сосуд. Влить холодную воду и вскипятить на огне. Положить на сковороду ? столовой ложки масла и насыпать муку. После разогрева добавить муку в горячий чай вместе с молоком и ? столовой ложки масла. Полученную смесь посолить и довести до кипения.

Степной чай

На 0,5 л воды 12 чайных ложек чая, 2 л молока, соль.

Засыпать в воду чай и вскипятить. Добавить молоко и соль по желанию и варить смесь 10 минут. Процедить и подать.

Чай по-казахски

На 0,5 л кипятка 5 чайных ложек чая, сливки, молоко.

Залить чай кипятком. Через 3 минуты добавить сливки. Размешать и процедить в другой сосуд. Перелить в первый для однородности жидкости. Через 2 минуты подать.

Праздничный чай по-киргизски

0,5 палочки корицы, 5 штук гвоздики, корка 0,5 лимона, сок 0,5 лимона, сок 1 апельсина, сахар-рафинад, ванильный сахар по

желанию.

Корицу, гвоздику и лимонную корку положить в мешочек и опустить в сосуд с кипятком. Поварить 3 минуты на очень слабом огне. Добавить лимонный и апельсиновый соки и поварить еще 3 минуты.

Готовый чай подавать, разлив в чашки. Сахар-рафинад употреблять вприкуску.

Чай с молоком по-индийски

На 1 чашку молока 1,5 чайной ложки индийского чая.

Приготовить, как чай по-английски, только вместо воды использовать молоко.

Чай-пунш по-индийски

На 0,75 л воды 6 чайных ложек чая, 0,5 чайной ложки (2 корешка) молотого имбиря, 0,5 чайной ложки (2–3 штучки) молотой гвоздики, 125 г сахара, 0,75 л красного вина, 1 лимон, немного рома.

Растворить сахар в 0,25 л воды. Добавить специи. Сироп варить 10 минут в кастрюле под крышкой. Заварить чай в 0,5 л воды. В него добавить вино, процеженный сироп, спиралеобразно нарезанную лимонную корку и по желанию немного рома.

Европейские рецепты

Чай по-английски

На каждую чашку кипятка по 1 чайной ложке чая, 1 чайную ложку чая на чайник, молоко, сахар.

Положить чай в сосуд с крышкой и залить кипятком. Выдержать 5 минут. В это время другой сосуд 2 раза сполоснуть горячей водой, чтобы прогреть. Перелить в него чайный настой.

В хорошо прогретые чашки налить молока и добавить чайный настой.

Высокогорный чай по-шотландски

На 0,5 л молока 1 столовая ложка чая, сахар. Насыпать чай в прогретый сосуд и залить кипящим молоком. Выдержать 7 минут и подать.

Молочный чай по-шотландски

На 0,5 л кипящего молока 2 чайные ложки чая, 1 яичный желток, 1 чайная ложка меда.

Залить чай кипящим молоком. Настоять и процедить. Взбить желток с медом и добавить в смесь чайный настой в молоке.

Чай по-русски

На 1 л кипятка 8 чайных ложек чая. Молоко, сливки, варенье, лимон, сахар по вкусу.

Прогреть сосуд. Засыпать в него чай и залить кипятком. Через 5 минут слить в заварной чайник.

Каждый наливает себе сам заварки и кипятка. Можно добавлять в чай молоко, сливки, лимон, но сахар и варенье есть вприкуску.

Пасечный чай по-грузински

На 3 чашки заваренного крепкого чая 1 чашка меда, 1 рюмка водки.

Смешать чай, мед и водку. Смесь поставить на огонь и довести до кипения. По желанию можно положить ванильный сахар.

Подавать, разлив в небольшие стаканчики.

«Самоварная песенка»

На 0,5 л крепкого чая 0,5 л красного вина, сахар. В прогретые бокалы для пунша налить напитки в пропорции 2/3 чая и 1/3 вина. Добавить сахар.

Чай с молоком

На 2/3 крепкого чайного настоя 1/3 молока.

Хорошо прогреть чашки. Налить в них 1/3 горячего молока и 2/3 горячего чайного настоя. Опыт показывает, что только при такой последовательности напиток приобретает хороший вкус и аромат. Чай способствует усвоению молока, вследствие чего люди, страдающие заболеваниями желудочно-кишечного тракта, лучше его переносят.

Яичный чай-пунш

На 0,5 л кипятка 6 чайных ложек чая, 2 яичных желтка, 35 г сахара, мускатный орех, ром по желанию.

Залить чай кипятком и выдержать 5 минут. Желтки, орехи и сахар взбить в пену и добавить к чайному настою. В полученный напиток можно влить немного рома.

Винный чай-пунш

На 0,125 л воды 0,375 л красного вина, 0,5 л крепкого чая, 50 г сахара, 2 штучки гвоздики, 1 кусочек корицы, немного лимонной корки, 3–5 яиц.

Прогреть крепкий чай с вином. Сварить сироп из воды, сахара и специй. Добавить в сироп смесь из чая и вина. Взбить в пену яйца и добавить их в готовый пунш.

Рецепты холодного чая

Чай глясе

На 0,5 л крепкого холодного чая 4 шарика апельсинового или лимонного мороженого, сливки, сахар, мандарин. В 4 чаши

положить по шарику мороженого и залить сладким чаем. Сверху украсить сливками и ломтиками мандарина.

На 0,5 л крепкого холодного чая 50 г сливочного мороженого, 10 г взбитых сливок, 30 г сахарного сиропа. В чашу положить мороженое, взбитые сливки, добавить сироп и залить все чаем.

Чай-кобблер

Чай, заваренный до золотистого цвета и остуженный, 2 винные рюмки какао-сиропа, сливки, фрукты, колотый лед.

В бокалы со льдом влить какао-сироп и чай. Добавить сливки и ломтики фруктов.

Чай со специями

На 0,5 л кипятка 2 столовые ложки черного чая, чайная ложка мятного чая, чайная ложка имбиря, кусочек палочки корицы, 4 гвоздички, сахар, сок 3 лимонов, лед, газированная вода.

Чай и специи залить кипятком. Через 6 минут процедить и добавить сахар. Остывшую смесь смешать с лимонным соком и газированной водой. Подавать со льдом.

Молочный чай по-голландски

На 0,5 л молока 3 чайные ложки чая, сахар, ром или коньяк, колотый лед, сливки.

Залить чай кипящим молоком и выдержать 5 минут. Процедить и положить сахар. В остывшую смесь добавить ром, лед и сверху сливки.

Подавать с соломинкой.

Молочный чай по-шведски

На 0,75 л воды 100 г сухого цельного молока, 1 чайная ложка черного чая.

Молоко развести и вскипятить. Залить чай молоком и настоять.

Подавать и пить напиток холодным.

Чай по-вьетнамски

На 0,5 л крепкого чая 1 чашка ананасов, апельсинов, персиков или абрикосов, нарезанных кубиками, 2 рюмки рома, лед, сахар и сливки по желанию.

Остывший подслащенный чай разлить в стаканы со льдом. Фрукты сбрызнуть ромом, выдержать и добавить к налитому чаю.

Чай с шампанским

На 0,25 л кипятка 4 чайные ложки чая, 0,75 л шампанского «Советское игристое», сок 0,5 лимона, корка 1 лимона, сахар по вкусу.

Залить чай кипятком. Через 5 минут процедить, добавить сахар, лимонный сок и нарезанную корку лимона. После охлаждения перелить подслащенный и ароматизированный напиток в сосуд для крюшона. Положить несколько ломтиков

лимона и влить шампанского.

Разливать холодный напиток по бокалам для крюшона.

Чай-лимонад

На 0,5 л холодного крепкого чая 0,5 л белого вина, 5 столовых ложек меда, сок 1 лимона, колотый лед, газированная вода по желанию.

Чай, лимонный сок, вино и мед смешать в миксере.

Подать в стаканах со льдом.

Чай с соком красной смородины

На 0,25 л холодного крепкого чая 0,5 л сока красной смородины, 2 столовые ложки черешневого сока, 1 столовая ложка клубничного сиропа, газированная вода.

Смешать чай с соками и подать с газированной водой.

Чай с соком черной смородины

На 0,5 л холодного крепкого чая 0,125 л сока черной смородины, 0,25 л газированной воды, сахар, лед.

Смешать сок и хорошо заваренный чай, добавить сахар. Подать с газированной водой и льдом.

Чай с лимоном

На чашку крепкого чая 1 столовая ложка сахара, 1 столовая ложка лимонного сока, лед.

Смешать холодный чай, сок и сахар. Подать в высоких бокалах со льдом.

Яблочный чай

На 0,5 л холодного крепкого чая 0,25 л яблочного сока, сок 1 лимона, сахар.

Смешать чай и соки, добавив сахар по вкусу.

Клубничный чай

0,5 л холодного крепкого чая, 4 столовые ложки клубничного сиропа, 1 столовая ложка лимонного сока, сахар.

Смешать чай, сироп и сок. Подсластить по вкусу. Можно вместо сиропа использовать свежий сок клубники.

Рецепты фруктово-ягодных чаев

Фруктовый чай

На 1,5 чашки воды 2 чашки крепкого чая, 2,5 чашки фруктового сока, сок 2 лимонов, 1 апельсин, 0,5 чашки меда, 6 гвоздичек, 1 кусочек корицы, щепотка соли.

Залить водой мед, корицу и гвоздику, поварить 5 минут и процедить. В полученную жидкость влить фруктовый сок, чай, поставить на огонь и вскипятить. Добавить лимонный сок и нарезанный ломтиками апельсин.

Лимонный чай

На 0,5 л кипятка 1 столовая ложка чая, 0, 5 л холодной воды, 1/4 чашки лимонного сока, 4 гвоздички, 0,5 чашки сахара.

Насыпать в кастрюлю сахар, залить холодной водой и варить на слабом огне 10 минут. Чай залить кипятком, выдержать 5 минут и процедить. Добавить сахарный сироп и лимонный сок.

Подавать, налив в каждую чашку чайного настоя, положив по ломтику лимона и прикрепив к нему 1 штучку гвоздики.

Витаминный чай

На 0,5 л крепкого чая сок 0,5 лимона, сок 1 апельсина, сахар.

Горячий чай смешать с лимонным и апельсиновым соками, положить сахар.

Чай-пунш по-пекински

На 0,5 л кипятка 2 столовые ложки чая, сок 2,5 лимона и 2 апельсинов, 0,25 л коньяка, 0,25 л рома, 150 г меда.

Смешать коньяк, лимонный и апельсиновый соки. Добавить корку половины лимона и половины апельсина. Настоять несколько часов. Процедить. Влить горячий крепкий чай. Добавить ром и мед.

Пить в небольших количествах.

Чай-пунш по-кубински

На 0,5 л кипятка 7 чайных ложек чая, молотой гвоздики (на кончике ножа), 2 столовые ложки лимонного сока, 0,2 л черничного сока, 0,2 л апельсинового сока, ломтики ананаса.

Заварить кипятком чай с гвоздикой. Через 4 минуты размешать и процедить. Добавить соки, ананас и сахар. Согреть, не доводя до кипения.

Лечебные чаи

Лечебные чаи – это напитки, приготовленные из различных лекарственных растений и обладающие лечебными свойствами.

Рецепт вечной молодости

Более 150 лет ученые изучают пожелтевшие страницы древних тибетских трактатов «Чжудши» и «Вайдурьяонбо», повествующих о стране под названием «Ненаглядная», в которой воздух наполнен ароматом разных благовонных растений. Их корни, стволы, ветви, листья, цветки и плоды обладают такими свойствами, что излечивают все 404 болезни. В этих трактатах обнаружено описание рецепта приготовления чая «Вечная молодость». Рецепт переведен на многие языки мира и проверен на большей части человечества.

В рецепте сказано: надо взять 100 г зверобоя, 100 г ромашки, 100 г бессмертника и превратить их в порошок. Хранить смесь лучше в стеклянной или эмалированной посуде в сухом виде. Вечером вскипятить 0,5 л воды, насыпать столовую ложку смеси, настоять 20 минут и процедить. В стакане полученного напитка растворить чайную ложку меда и выпить после ужина. Утром подогреть на пару второй стакан этого чая, добавить чайную ложку меда и выпить после завтрака. После этого не рекомендуется ни пить, ни есть до обеда. Повторять в том же порядке ежедневно, пока не кончится смесь (ее хватит на 1,5 месяца).

К напитку «Вечная молодость» следует вернуться через несколько лет. В результате его применения улучшается обмен веществ, кровеносные сосуды очищаются от жировых и известковых отложений, становятся эластичнее (чем предупреждается склероз), исчезает шум в голове, улучшаются зрение и общее состояние. Этот напиток способен предотвратить инсульт, инфаркт и гипертонию.

Травы, названные в рецепте, применяются не только в тибетской медицине. Они давно известны в русской народной медицине, и действие их проверено на многих поколениях наших соотечественников.

Отвар зверобоя

Широко применяется при расстройстве желудочно-кишечного тракта, при заболеваниях сердца, печени, мочевого пузыря, при женских болезнях, воспалительных процессах, сыпях, язвах,

ушибах, ломоте в суставах, при невралгических болях.

Отвар ромашки

Применяется внутрь в качестве потогонного средства при простудных заболеваниях, а также в качестве противовоспалительного, слабительного, ветрогонного. Часто его используют в качестве средства, укрепляющего корни волос, а также для придания характерного золотистого оттенка волосам.

Отвар из травы и цветков бессмертника

Применяется как мочегонное при лечении различных заболеваний печени, мочевого пузыря и мочевыводящих путей, а также при заболевании желудочно-кишечного тракта.

Противоцинготные чаи

Эти настои и отвары укрепляют десны.

Настой плодов шиповника

Шиповник весьма богат витамином С. Для приготовления настоя удобно использовать термос. 40 г сухих плодов (суточная доза 10 г) промыть в холодной воде, залить

1 л крутого кипятка и настаивать 8—10 часов. Удобно сделать это вечером, а утром выпить стакан настоя (хватает на 4 дня).

При таком способе приготовления хорошо сохраняется содержащийся в плодах витамин С.

Отвар плодов шиповника

20 г сухих плодов залить 0,5 л кипятка и кипятить 10 минут в посуде с закрытой крышкой, после чего настоять в теплом месте 4–6 часов и процедить. В отвар можно добавить по вкусу сахар, мед или какой-либо ягодный сироп. Пить по полстакана 3 раза в день до еды. Хранить отвар в холодном месте можно только 2 дня.

Настой сухих ягод черной смородины

Черная смородина очень богата витамином С. Для приготовления настоя 2 столовые ложки ягод залить 2 стаканами кипятка и настоять 1 час. Выпить в течение дня.

Весной можно также нарезать молодых веточек смородины, мелко изрезать их и отварить в течение 7– 10 минут. Такой отвар нужно пить как чай.

Настой из молодых листьев березы

100 г хорошо промытых и измельченных листьев залить 2 стаканами горячей кипяченой воды, настоять 3–4 часа, процедить. Пить по полстакана 3–4 раза в день.

Отвар почек или коры осины

1 столовую ложку с верхом почек или коры осины залить 0,5 л кипятка, прокипятить 10–15 минут. Настаивать 3 часа, укутав. Пить 3 раза в день, подсластив медом.

Настой хвои

Настои ели, сосны, пихты, кедра, лиственницы принимают внутрь и для полоскания рта при цинге и как витаминный чай. Из хвои с сахаром варят варенье и пьют с ним чай.

Для приготовления настоя нужно 4 стакана хвои залить 3 стаканами остуженной кипяченой воды, подкислить 2 чайными ложками разведенной соляной кислоты, настоять 3 дня в темном месте, процедить. Пить по полстакана 2 раза в день, подсластив по вкусу.

Отвар хвои ели

20—30 г еловой хвои промыть в холодной воде и залить 150 мл кипяченой воды. Кипятить в закрытой крышкой посуде 20 минут зимой и 40 минут летом. Для улучшения вкуса можно добавить сахар или мед. Выпить в течение дня в 2–3 приема. Отвар особенно полезен в зимнее время, когда содержание аскорбиновой кислоты в хвое наиболее высокое.

Весной полезно пить настой или отвар молодых веток и шишек ели. Это хорошее средство при цинге и простудных заболеваниях.

Настой хвои кедра сибирского

Молодые почки, верхушки, хвою залить кипятком и настаивать 2–3 часа. Более ценный витаминный напиток можно приготовить следующим образом: измельченную хвою залить равным по объему количеством холодной кипяченой воды с лимонной кислотой. Настой выдержать в теплом месте 2–3 суток.

Аппетитные чаи

Для приготовления этих чаев, возбуждающих аппетит, берутся в разных пропорциях травы полыни горькой, тысячелистника, золототысячника, корней одуванчика, аира, листьев вахты и плодов тмина.

Трава полыни горькой – 3 части, трава тысячелистника – 1 часть.

Трава полыни горькой – 8 частей, трава тысячелистника – 2 части.

Трава полыни горькой – 2 части, трава тысячелистника – 2 части, корни одуванчика – 1 часть.

Трава золототысячника – 1 часть, трава полыни горькой – 1 часть, листья вахты – 1 часть.

Листья вахты – 1 часть, корневище аира – 1 часть, трава полыни горькой – 1 часть, плоды тмина – 1 часть.

Трава полыни горькой – 1 часть, листья вахты – 1 часть.

Трава полыни горькой – 1 часть, трава золототысячника – 1 часть, листья вахты – 1 часть, корни одуванчика —1 часть.

Способ приготовления чая: 1 столовую ложку смеси заварить стаканом кипятка, настоять 20 минут, процедить. Принимать по столовой ложке за 15–20 минут до еды.

Витаминные чаи

Эти чаи тонизируют организм, придают ему силы, хорошо укрепляют общее состояние.

Плоды шиповника – 1 часть, плоды черной смородины —1 часть.

1 столовую ложку измельченной смеси заварить 2 стаканами кипятка, настаивать 1 час в хорошо закрытой посуде, процедить через марлю, добавить по вкусу сахар. Пить по полстакана 3–4 раза в день.

Плоды шиповника – 3 части, плоды черной смородины – 1 часть, листья крапивы – 2 части.

1 столовую ложку смеси заварить 2 стаканами кипятка, настоять 1 час, процедить, добавить сахар по вкусу. Пить по полстакана 3–4 раза в день.

Плоды шиповника – 3 части, плоды черной смородины – 1 часть, листья крапивы – 3 части, корень моркови – 3 части.

1 столовую ложку сбора заварить 2 стаканами кипятка, кипятить 10 минут, настаивать в хорошо закрытой посуде 4 часа в прохладном темном месте, процедить. Пить по полстакана 3 раза в день.

Плоды шиповника – 1 часть, плоды брусники – 1 часть.

1 столовую ложку смеси заварить 2 стаканами кипятка, кипятить 10 минут, настаивать 4 часа в плотно закрытой посуде в прохладном темном месте, процедить. Пить по полстакана 3 раза в день.

Плоды шиповника – 3 части, плоды брусники – 1 часть, листья крапивы – 3 части.

1 столовую ложку смеси заварить 2 стаканами кипятка, кипятить 10 минут, настаивать 4 часа в плотно закрытой посуде в прохладном темном месте, процедить. Пить по полстакана 3 раза в день.

Плоды шиповника – 3 части, плоды брусники – 2 части, листья крапивы – 3 части.

Измельченное сырье хорошо перемешать. 2 столовые ложки смеси заварить 2 стаканами кипятка, настоять 3–4 часа, процедить. Пить по стакану 2 раза в день.

Плоды шиповника – 1 часть, плоды малины – 1 часть.

2 столовые ложки смеси залить 2 стаканами кипятка, кипятить 10 минут, настаивать 3 часа, процедить. Пить по полстакана 3 раза в день.

Плоды шиповника – 1 часть, плоды рябины – 1 часть.

1 столовую ложку измельченной смеси заварить 2 стаканами кипятка, настоять 1 час, процедить, добавить сахар по вкусу. Пить по полстакана 3–4 раза в день.

Плоды шиповника – 1 часть, плоды рябины – 1 часть.

1 столовую ложку смеси заварить 2 стаканами кипятка, кипятить 10 минут, настаивать 4 часа в хорошо закрытой посуде в прохладном темном месте, процедить, добавить по вкусу сахар. Пить по полстакана 3 раза в день.

Плоды шиповника – 1 часть, листья малины – 1 часть, листья смородины – 1 часть, листья брусники – 1 часть.

2 столовые ложки смеси заварить стаканом кипятка, кипятить 10 минут, настаивать в плотно закрытой посуде до охлаждения, процедить, добавить по вкусу сахар. Пить по полстакана 2 раза в день.

Листья облепихи – 1 часть, листья мяты – 1 часть.

Горсть смеси заварить 3–5 л кипятка, настоять 5–6 часов, процедить, добавить полстакана меда и охладить. Пить по полстакана 3 раза в день.

Плоды рябины – 7 частей, листья крапивы – 3 части.

1 столовую ложку смеси заварить 2 стаканами кипятка, кипятить 10 минут, настаивать 4 часа в плотно закрытой посуде в прохладном темном месте, процедить. Пить по полстакана 3 раза в день.

Все растение брусники – 1 часть, все растение земляники – 1 часть.

1 столовую ложку смеси залить стаканом воды, довести до кипения, процедить, добавить мед по вкусу. Пить по полстакана 2 раза в день.

Листья клубники полевой

1 столовую ложку заварить стаканом кипятка, настоять 10–15 минут, процедить. Пить по полстакана 3 раза в день.

Грудные чаи

Эти чаи полезны при бронхиальной астме, бронхите,

трахеобронхите, хроническом бронхите, коклюше, хронической пневмонии, долго не проходящем кашле.

Корень алтея – 2 части, корень солодки – 2 части, плоды аниса – 1 часть.

1 столовую ложку смеси заварить 2 стаканами кипятка, настаивать 20 минут, процедить. Пить в теплом виде по полстакана через каждые 3 часа.

Корень алтея – 1 часть, корень солодки – 1 часть, корень девясила – 1 часть.

2 чайные ложки смеси заварить стаканом кипятка, кипятить 10 минут, процедить. Пить в теплом виде по ? стакана через 3 часа.

Корень алтея – 2 части, корень солодки – 2 части, плоды фенхеля – 1 часть.

1 столовую ложку смеси заварить 2 стаканами кипятка, настаивать 20 минут, процедить. Пить по ? стакана через 3 часа.

Корень алтея – 1 часть, корень солодки – 1 часть, листья мать-и-мачехи – 1 часть, плоды аниса – 1 часть.

1 столовую ложку смеси заварить стаканом кипятка, настаивать 20 минут, процедить. Пить по 1/4 стакана 3 раза в день после еды.

Корень алтея – 8 частей, корень солодки – 3 части, цветки коровяка – 2 части, листья мать-и-мачехи – 4 части, плоды аниса – 2 части, корневище ириса (фиалковый корень) – 1 часть.

1 столовую ложку смеси заварить 2 стаканами кипятка, настаивать 20 минут, процедить. Пить по полстакана 3–4 раза в день.

Корень алтея – 4 части, корень солодки – 3 части, цветки коровяка – 2 части, листья шалфея – 3 части, плоды аниса – 4 части, почки сосновые – 4 части.

1 столовую ложку смеси заварить стаканом кипятка, настаивать до охлаждения, процедить. Пить по 1/4 стакана 3–4 раза в день после еды.

Корень алтея – 1 часть, корень солодки – 1 часть, плоды аниса – 1 часть, листья шалфея – 1 часть, почки сосновые – 1 часть.

1 столовую ложку смеси заварить стаканом кипятка, настаивать 20 минут, процедить. Пить по 1/4 стакана 3–4 раза в день.

Корень алтея – 2 части, корень солодки – 5 частей, плоды аниса – 1 часть, листья мать-и-мачехи – 1 часть, цветки коровяка – 1 часть, цветки просвирника – 2 части, цветки мака-самосейки – 2 части, трава тимьяна – 2 части.

1 столовую ложку смеси настоять на стакане холодной воды,

через 2 часа довести до кипения и кипятить 5–6 минут на слабом огне, остудить и процедить. Пить по 1/4 стакана теплого отвара 4 раза в день.

Корень алтея – 2 части, листья мать-и-мачехи – 2 части, трава душицы – 1 часть.

1 столовую ложку смеси заварить 2 стаканами кипятка, настаивать 20 минут, процедить. Пить в теплом виде по полстакана 3–4 раза в день.

Трава спорыша – 1 часть, плоды аниса – 1 часть, плоды укропа – 1 часть, почки сосновые – 1 часть, трава чабреца – 1 часть, корень солодки (измельченный) – 1 часть.

4 чайные ложки смеси залить 1,5 стакана холодной кипяченой воды, настоять 2 часа, поставить на плиту, довести до кипения, кипятить 2–3 минуты, остудить, процедить. Пить по полстакана 3 раза в день за 30 минут до еды.

Цветки коровяка – 1 часть, цветки алтея – 1 часть, цветки мальвы – 1 часть.

1 столовую ложку смеси заварить стаканом кипятка, настаивать 20 минут, процедить. Пить по 1/3 стакана 3 раза в день после еды.

Листья подорожника большого – 3 части, корень солодки – 3 части, листья мать-и-мачехи – 4 части.

1 столовую ложку смеси заварить 2 стаканами кипятка, настаивать 20 минут, процедить. Пить в теплом виде по полстакана через каждые 3 часа.

Цветки бузины – 1 часть, трава росянки – 1 часть, листья подорожника – 1 часть, трава фиалки трехцветной – 1 часть.

4 чайные ложки измельченного сбора настоять на стакане холодной воды в течение 2 часов, кипятить несколько минут, после остывания процедить. Выпить за день в 3 приема.

Цветки бузины – 1 часть, кора молодой ивы – 1 часть, листья мать-и-мачехи – 1 часть, плоды аниса – 2 части, плоды шиповника – 2 части.

4 чайные ложки измельченного сбора настоять на стакане холодной воды в течение 2 часов. Кипятить несколько минут и после остывания процедить. Выпить за один день в 3 приема.

Цветки бузины – 1 часть, трава лапчатки гусиной – 1 часть, трава шандры – 1 часть, трава чистотела —

1 часть, почки сосновые – 1 часть.

4 чайные ложки измельченного сбора настоять на стакане холодной воды в течение 2 часов. Кипятить несколько минут и после остывания процедить. Выпить за один день в 3 приема.

Цветки бузины – 1 часть, семена пажитника сенного – 1 часть, плоды фенхеля – 1 часть, липовый цвет —

2 части, трава фиалки трехцветной – 2 части.

1 столовую ложку измельченной смеси настоять на стакане холодной воды в течение 2 часов, варить несколько минут и после остывания процедить. Выпить теплым в несколько приемов в течение дня.

Ветрогонные чаи

Эти отвары и настои уменьшают образование газов в желудочно-кишечном тракте и снимают спазмы кишечника.

Листья мяты – 2 части, плоды фенхеля – 1 часть, корень валерианы – 2 части.

4 чайные ложки смеси заварить 2 стаканами кипятка, настаивать 20 минут, процедить, остудить. Пить утром и вечером по стакану.

Цветки ромашки – 2 части, листья мяты – 2 части, плоды фенхеля – 3 части, плоды тмина – 2 части, корень валерианы – 1 часть.

4 чайные ложки смеси заварить 2 стаканами кипятка, настаивать 20 минут, процедить, остудить. Пить по стакану утром и вечером.

Цветки ромашки – 1 часть, трава душицы – 1 часть.

2 чайные ложки смеси заварить стаканом кипятка, кипятить 10 минут, процедить, остудить. Пить утром и вечером по полстакана.

Цветки ромашки – 4 части, плоды тмина – 2 части, трава душицы – 2 части.

2 чайные ложки сбора заварить 2 стаканами кипятка. Настоять до охлаждения, процедить. Пить по полстакана 3–4 раза в день.

Листья мяты – 1 часть, плоды тмина – 1 часть, плоды фенхеля – 1 часть, корень валерианы – 1 часть.

1 столовую ложку смеси заварить стаканом кипятка, настаивать 20 минут, процедить, остудить. Пить утром и вечером по полстакана.

Цветки ромашки – 6 частей, корень валерианы – 4 части, плоды тмина – 1 часть.

1 столовую ложку смеси заварить стаканом кипятка, настаивать 20 минут, процедить, остудить. Пить по полстакана утром и вечером.

Трава зверобоя – 1 часть, трава сушеницы болотной —1 часть, трава тысячелистника – 1 часть.

3 столовые ложки смеси настаивать 2 часа в 1 л кипятка,

процедить. Пить по полстакана 4–5 раз в день.

Листья мяты перечной – 1 часть, плоды фенхеля – 1 часть, плоды тмина – 1 часть, плоды аниса – 1 часть.

2 чайные ложки смеси заварить стаканом кипятка, настаивать в плотно закрытой посуде в течение часа, процедить. Выпить в несколько приемов в течение дня небольшими глотками.

Корень валерианы – 1 часть, листья мяты —1 часть, цветки ромашки – 1 часть, плоды тмина – 1 часть, плоды фенхеля – 1 часть.

1 столовую ложку смеси заварить стаканом кипятка, настаивать 15–20 минут, процедить. Пить по полстакана утром и вечером.

Желудочные чаи

Эти чаи полезны при расстройствах желудочно-кишечного тракта (поносах), для регулирования деятельности кишечника.

Плоды черемухи – 3 части, плоды черники – 2 части (вяжущий чай).

2 столовые ложки смеси заварить 2 стаканами кипятка, кипятить 20 минут, процедить. Пить по полстакана 3–4 раза в день (при поносах).

Шишки ольхи – 2 части, корневище горца змеиного – 1 часть (вяжущий чай).

2 чайные ложки смеси заварить стаканом кипятка, настаивать в теплом месте 30 минут, процедить. Пить по 1/3 стакана 3 раза в день (при поносах).

Ягоды черники – 2 части, корневище лапчатки – 1 часть, цветки цмина – 1 часть, листья шалфея – 3 части, плоды тмина – 1 часть (вяжущий чай).

2 столовые ложки смеси заварить 2 стаканами кипятка, кипятить 10 минут, остудить, процедить. Пить по полстакана 4 раза в день за 15 минут до еды (при поносах).

Корневище лапчатки – 1 часть, корневище горца змеиного – 4 части (вяжущий чай).

2 чайные ложки смеси заварить стаканом кипятка, настаивать в теплом месте 30 минут, процедить. Пить по 1/3 стакана 3 раза в день (при поносах).

Корневище горца змеиного – 1 часть, корневище кровохлебки – 1 часть (вяжущий чай).

2 чайные ложки смеси заварить стаканом кипятка, настаивать в теплом месте 30 минут, процедить. Пить по 1/3 стакана 3 раза в день (при поносах).

Корень конского щавеля – 1 часть, корневище горца змеиного – 1 часть (вяжущий чай).

2 чайные ложки смеси заварить стаканом кипятка, настаивать в теплом месте 30 минут, процедить. Пить по 1/3 стакана 3 раза в день (при поносах).

Цветки цмина – 2 части, листья шалфея – 5 частей, плоды тмина – 1 часть, корневище лапчатки – 2 части (вяжущий чай).

2 чайные ложки смеси заварить стаканом кипятка, настаивать до охлаждения, процедить. Пить по 1/3 стакана за 30 минут до еды (при поносах).

Кора крушины – 3 части, листья мяты – 2 части, листья крапивы – 3 части, корневище аира – 1 часть, корень валерианы – 1 часть.

2 столовые ложки смеси заварить стаканом кипятка, кипятить 10 минут, процедить. Пить по полстакана утром и вечером (регулирует деятельность кишечника).

Кора крушины – 2 части, плоды аниса – 2 части, трава тысячелистника – 1 часть, семена горчицы – 2 части, корень солодки – 3 части.

2 чайные ложки смеси заварить стаканом кипятка, кипятить 10 минут, процедить. Пить по полстакана утром и вечером (регулирует деятельность кишечника).

Корневище аира – 1 часть, кора крушины – 3 части, листья мяты – 2 части, листья крапивы – 2 части, корень одуванчика – 1 часть, корень валерианы – 1 часть.

2 столовые ложки смеси заварить стаканом кипятка, кипятить 10 минут, процедить. Пить по полстакана утром и вечером (регулирует деятельность кишечника).

Трава спорыша – 1 часть, трава лапчатки гусиной – 1 часть, листья подорожника – 2 части.

2 столовые ложки смеси заварить 2 стаканами кипятка, настоять 30–40 минут, процедить. Пить по полстакана 4 раза в день за 30 минут до еды.

Одну столовую ложку сбора заварить стаканом кипятка.

Настоять, укутав, 1 час, процедить. Пить по полстакана утром и вечером за полчаса до еды.

Трава спорыша – 1 часть, рыльца кукурузы – 1 часть, стручки фасоли (карликовых форм) – 1 часть, трава грыжника гладкого – 1 часть, трава «медвежье ушко» —

1 часть.

2 столовые ложки смеси заварить стаканом кипятка. Настоять, укутав, 1 час, процедить. Пить теплым в течение дня.

Цветки бессмертника – 4 части, листья мяты – 2 части, листья трилистника – 3 части, цветки кориандра —

2 части.

1 столовую ложку смеси заварить 2 стаканами кипятка, настоять в течение 20 минут, процедить. Пить по полстакана 3 раза в день за 30 минут до еды при воспалении желчного пузыря.

Листья смородины – 2 части, листья ясеня – 1 часть, соцветия сирени – 1 часть.

1 столовую ложку смеси заварить стаканом кипятка. Пить равными порциями в течение дня перед едой. Чай имеет приятный аромат, улучшает пищеварение, рекомендуется также при ревматизме.

Слабительные чаи

Эти чаи полезны при запорах.

Кора крушины – 3 части, листья крапивы – 2 части, трава тысячелистника – 1 часть.

1/2 столовой ложки смеси заварить 1/2 стакана кипятка, настоять 20 минут, процедить. Выпить на ночь.

Кора крушины – 3 части, трава донника – 1 часть, листья крапивы – 1 часть.

1 столовую ложку смеси заварить стаканом кипятка, настаивать 20 минут, процедить. Выпить на ночь 3/4 стакана.

Кора крушины – 4 части, плоды кориандра (кинзы) – 1 часть, корень алтея – 1 часть.

1 столовую ложку смеси настоять в стакане холодной воды, потом довести до кипения, поварить 5 минут и процедить. Выпить в горячем виде.

Кора крушины – 4 части, семена тмина (измельченные) – 1 часть, цветки ромашки – 2 части.

1 столовую ложку смеси заварить стаканом кипятка, поварить 10 минут на водяной бане, процедить. Выпить на ночь.

Кора крушины – 4 части, семена укропа (измельченные) – 1 часть, льняное семя – 1 часть.

Одну столовую ложку смеси заварить стаканом кипятка, поварить 10 минут на водяной бане, процедить. Выпить на ночь.

Кора крушины – 8 частей, корень солодки – 1 часть, плоды кориандра – 1 часть, плоды тмина – 1 часть.

1 столовую ложку смеси заварить стаканом кипятка, настаивать 20 минут, процедить. Выпить на ночь 3/4 стакана.

Кора крушины – 6 частей, листья вахты – 2 части, трава тысячелистника – 2 части, плоды тмина – 1 часть.

1 столовую ложку смеси заварить стаканом кипятка, настаивать 30 минут, процедить. Выпить на ночь.

Кора крушины – 3 части, листья вахты – 4 части, трава донника – 2 части, плоды тмина – 1 часть.

1 столовую ложку смеси залить стаканом кипятка, настаивать 20 минут, процедить. Выпить на ночь 3/4 стакана.

Кора крушины – 1 часть, плоды аниса – 1 часть, плоды фенхеля – 1 часть, корень солодки – 2 части.

2 столовую ложку измельченной смеси залить 2 стаканами кипятка, настоять 30 минут, процедить. Пить по 1 стакану утром и вечером.

Лист александрийский – 3 части, кора крушины —

2 части, ягоды жостера – 2 части, плоды аниса – 1 часть, корень солодки – 1 часть.

1 столовую ложку смеси заварить стаканом кипятка, настоять в течение 30 минут, процедить. Выпить на ночь.

Кора крушины – 2 части, листья кассии – 3 части, плоды жостера – 2 части, плоды аниса – 1 часть, корень солодки – 1 часть.

1 столовую ложку смеси заварить стаканом кипятка, настаивать 20 минут, процедить. Выпить на ночь ? стакана.

Трава тысячелистника – 1 часть, листья кассии – 1 часть, кора крушины – 1 часть, плоды кориандра – 1 часть, корень солодки – 1 часть.

1/2 столовой ложки смеси заварить 1/2 стакана кипятка, настоять до охлаждения, процедить. Выпить на ночь (регулирующее средство).

Противогеморройные чаи

Трава трилистника – 1 часть, трава полыни – 1 часть, трава горечавки – 1 часть.

1 чайную ложку измельченной сухой травы (если трава свежая – 1 столовую ложку) заварить стаканом кипятка, настоять и процедить. Принимать по столовой ложке 1–2 раза в день. При продолжительном употреблении геморрой проходит бесследно.

Кора крушины – 1 часть, листья крапивы – 1 часть.

1 столовую ложку измельченной смеси залить 1 л кипятка. Кипятить 10 минут на слабом огне. Настоять, укутав, в течение 30 минут, процедить. Пить по стакану 4 раза в день (при сильных болях геморроя без шишек).

Желчегонные чаи

Эти чаи полезны при заболеваниях желчного пузыря, желчнокаменной белезни, воспалении печени.

Цветки цмина – 4 части, листья вахты – 3 части, листья мяты – 2 части, плоды кориандра – 1 часть.

2 столовые ложки смеси заварить 2 стаканами кипятка, кипятить 10 минут, остудить, процедить. Пить по полстакана 3 раза в день за 15–20 минут до еды (при желтухе и воспалении желчного пузыря).

Цветки цмина – 3 части, корень ревеня – 2 части, трава тысячелистника – 5 частей.

1 столовую ложку смеси заварить стаканом кипятка, настаивать до охлаждения, процедить. Выпить вечером (при желчнокаменной болезни).

Цветки цмина – 3 части, трава тысячелистника – 2 части, трава полыни – 2 части, плоды фенхеля – 2 части, листья мяты – 2 части.

2 чайные ложки смеси настаивать в 2 стаканах холодной воды 8—12 часов, процедить. Пить по полстакана 4 раза в день за 15–20 минут до еды (при воспалении печени и желчного пузыря).

Трава чистотела – 1 часть, цветки ромашки аптечной – 1 часть, листья вахты трехлистной – 1 часть.

1 столовую ложку сбора заварить стаканом кипятка. Настоять, укутав, 1 час, процедить. Пить по 1/3 стакана 2 раза в день, утром и вечером через час после еды.

Мочегонные чаи

Трава грыжника – 1 часть, листья толокнянки – 1 часть.

2 столовые ложки смеси заварить стаканом кипятка, кипятить 10 минут, остудить, процедить. Пить по 1/3 стакана 3 раза в день.

Листья березы – 1 часть, трава хвоща – 1 часть.

2 столовые ложки смеси заварить 2 стаканами кипятка, настаивать до охлаждения, процедить. Пить по полстакана 4 раза в день.

Плоды можжевельника – 1 часть, корень стальника – 1 часть, корень солодки – 1 часть, корень любистока – 1 часть.

1 столовую ложку измельченной смеси настоять на стакане холодной воды в течение 6 часов, кипятить 15 минут, процедить. Пить по ? стакана 4 раза в день. Противопоказано при беременности и острых заболеваниях почек и мочевыводящих путей.

Цветки бузины – 1 часть, цветки терновника – 1 часть, трава крапивы двудомной – 1 часть, листья березы – 1 часть.

1 столовую ложку смеси заварить стаканом кипятка, кипятить 10 минут на слабом огне, охладить, процедить. Выпить утром во время завтрака.

Цветки василька – 1 часть, листья толокнянки – 2 части, плоды петрушки – 1 часть, плоды березы – 1 часть, листья вахты – 4 части, корень девясила – 1 часть.

2 чайные ложки смеси заварить стаканом кипятка, кипятить 10 минут, процедить. Пить по 1/3 стакана 3 раза в день за 15–20 минут до еды.

Кукурузные рыльца – 1 часть, бессмертник – 1 часть, кора крушины – 1 часть, корень валерианы – 1 часть, корень солодки – 1 часть, семена укропа – 1 часть, плоды можжевельника – 1 часть.

Взять по 1 столовой ложке каждой травы на 4 стакана кипятка, кипятить 20 минут на медленном огне, процедить. Пить в течение месяца раз в день натощак по 50 мл. Пить больше воды. Не есть жирного, соленого, молока, мяса, яиц, кислого. Строго придерживаться овощной диеты.

Потогонные чаи

Цветки липы – 1 часть, плоды малины – 1 часть.

1 столовую ложку смеси заварить стаканом кипятка, кипятить 15 минут, процедить. Выпить на ночь в горячем виде.

Цветки липы – 1 часть, цветки бузины – 1 часть.

2 столовые ложки смеси заварить стаканом кипятка, кипятить 5—10 минут, процедить. Выпить в горячем виде в один прием.

Цветки липы – 1 часть, листья мать-и-мачехи – 1 часть.

2 столовые ложки смеси заварить 2 стаканами кипятка, кипятить 10 минут, процедить. Пить по полстакана 3–4 раза в день.

Листья мяты – 1 часть, цветки бузины – 1 часть, цветки липы – 1 часть.

1 столовую ложку смеси заварить стаканом кипятка, кипятить 10 минут, процедить. Выпить горячим на ночь.

Цветки липы – 1 часть, кора ивы – 1 часть, плоды аниса – 1 часть, листья мать-и-мачехи – 1 часть, плоды малины – 1 часть.

1 столовую ложку смеси заварить 2 стаканами кипятка, кипятить 5 минут, процедить. Выпить 1,5 стакана на ночь.

Плоды малины – 2 части, листья мать-и-мачехи – 2 части, трава душицы – 1 часть.

1 столовую ложку смеси заварить стаканом кипятка, настаивать 20 минут, процедить. Выпить на ночь в горячем виде.

Кора ивы – 1 часть, листья мать-и-мачехи – 1 часть, трава

душицы – 1 часть.

2 столовые ложки смеси заварить 2 стаканами кипятка, кипятить 5—10 минут, процедить. Выпить на ночь в горячем виде 1,5 стакана.

Почечные чаи

Эти чаи помогают при болях, связанных с почечнокаменной болезнью, при заболевании почек и мочевыводящих путей.

Плоды можжевельника – 1 часть, плоды шиповника – 1 часть, листья березы бородавчатой – 1 часть.

1 чайную ложку смеси настоять 10 часов в стакане холодной воды, варить 5–7 минут, процедить. Выпить в течение дня.

Плоды можжевельника – 1 часть, плоды шиповника – 1 часть, трава полыни обыкновенной – 1 часть, трава хвоща полевого – 1 часть.

Плоды истолочь, растения мелко изрубить. Все хорошо перемешать. Заварить 1 чайную ложку смеси 1/2 стакана кипятка и варить 1,5 часа. Пить по 100 мл 3 раза в день за час до еды.

Плоды можжевельника – 1 часть, плоды шиповника – 1 часть, корень стальника – 1 часть, трава адониса – 1 часть.

2 столовые ложки смеси заварить 2 стаканами кипятка. Настаивать, укутав, 1 час, процедить. Выпить в течение дня.

Плоды можжевельника – 3 части, плоды шиповника – 3 части, трава хвоща полевого – 3 части, цветки липы – 3 части, цветки бузины черной – 3 части, листья мяты перечной – 1 часть, листья крапивы двудомной – 1 часть, корневище аира болотного – 1 часть.

2 столовые ложки смеси залить 2 стаканами кипятка и варить 15–20 минут. Настоять 15 минут и процедить. Выпить по стакану перед завтраком и ужином.

Трава хвоща полевого – 1 часть, листья толокнянки —

1 часть, корень солодки – 1 часть, семена тмина – 2 части, плоды можжевельника – 2 части.

1 столовую ложку смеси заварить стаканом кипятка, остудить и процедить. Выпить в течение дня.

Трава хвоща полевого – 2 части, листья толокнянки – 3 части, листья полыни – 2 части, семена фенхеля —

2 части, семена моркови посевной – 3 части.

2 столовые ложки смеси залить 2 стаканами кипятка, настоять 10–12 часов в теплом месте, варить 5–7 минут, процедить. Пить по полстакана 4 раза в день.

Трава хвоща полевого – 2 части, листья толокнянки —

3 части, трава полыни (чернобыльник) – 2 части, семена моркови – 3 части, плоды укропа – 2 части.

2 столовые ложки смеси залить 2 стаканами воды, настаивать в протопленной духовке 12 часов, затем прокипятить 5–7 минут и процедить. Пить по полстакана

4 раза в день через час после еды.

Листья брусники – 4 части, трава земляники лесной – 10 частей, листья смородины черной – 6 частей.

200 г смеси залить 1 л кипятка, настоять до охлаждения, процедить. Пить по стакану 3 раза в день.

Листья брусники – 1 часть, листья земляники лесной – 1 часть, трава хвоща полевого – 1 часть, плоды можжевельника – 1 часть, семена тмина – 1 часть, корень солодки – 1 часть.

2 столовые ложки смеси залить 2 стаканами кипятка, варить 20–25 минут, настоять 20 минут, процедить. Пить по стакану 2 раза в день.

Листья брусники – 1 часть, трава дрока красильного – 1 часть, трава хвоща полевого – 2 части, плоды можжевельника – 1 часть, трава спорыша – 1 часть.

2 столовые ложки смеси заварить 2 стаканами кипятка. Настаивать, укутав, 1 час, процедить. Пить по стакану утром во время завтрака и вечером во время ужина.

Листья брусники – 1 часть, трава дрока красильного – 1 часть, трава хвоща полевого – 2 части, плоды можжевельника – 1 часть, трава горца птичьего —

1 часть.

2 столовые ложки смеси залить 2 стаканами кипятка, поварить 15–20 минут, настоять 15 минут, процедить. Пить по стакану перед завтраком и ужином.

Трава хвоща полевого – 1 часть, трава репешка —

2 части, корневище пырея ползучего – 2 части, корневище аира болотного – 2 части.

2 столовые ложки смеси залить 2 стаканами кипятка, поварить 15–20 минут, настоять 15 минут и процедить. Пить по стакану перед завтраком и ужином.

Трава репешка – 2 части, цветки пижмы – 1 часть, трава хвоща полевого – 1 часть, листья брусники – 2 части, корневище пырея ползучего – 2 части, корневище аира болотного – 2 части.

2 столовые ложки смеси заварить 2 стаканами кипятка. Настаивать, укутав, 1–1,5 часа, процедить. Пить по стакану утром во время завтрака и вечером во время ужина.

Листья березы бородавчатой – 7 частей, листья брусники – 5 частей, трава копытня – 3 части, корень солодки голой – 5 частей.

2 столовые ложки смеси заварить 2 стаканами кипятка и

процедить. Пить по стакану утром и вечером.

Листья березы – 3 части, семена льна – 4 части, корень стальника – 3 части.

1 столовую ложку смеси залить стаканом кипящей воды, настаивать полчаса, процедить. Пить по 1/3 стакана

3 раза в день за 15–20 минут до еды.

Почки березы – 1 часть, трава череды – 1 часть, листья крапивы – 1 часть.

1 чайную ложку смеси заварить стаканом крутого кипятка, парить 2 часа. Пить холодным по 100 мл 3 раза в день. При частых позывах сделать перерыв на неделю, затем продолжить.

Трава горца птичьего – 1 часть, кукурузные столбики с рыльцами – 1 часть, листья толокнянки – 1 часть, створки плодов фасоли – 1 часть.

2 столовые ложки смеси залить стаканом кипятка, варить 7—10 минут, настоять 5–7 минут, процедить. Пить теплым в течение дня.

Корень алтея – 4 части, трава душицы – 1 часть, листья мать-и-мачехи – 1 часть.

2 чайные ложки смеси залить 2 стаканами кипятка и настоять до охлаждения. Пить по полстакана 3–4 раза в день.

Цветки бессмертника – 3 части, корень ревеня – 2 части, трава тысячелистника – 5 частей.

1 столовую ложку смеси залить 1,5 стакана кипятка. Настоять, укутав, 1 час, процедить. Пить по полстакана в день за 30 минут до еды.

Трава пастушьей сумки – 1 часть, листья толокнянки – 1 часть, плоды можжевельника – 1 часть, плоды петрушки – 1 часть, корень стальника – 1 часть, корень любистока – 1 часть, корень одуванчика – 1 часть.

2 столовые ложки смеси залить 2 стаканами кипятка, варить 15–20 минут, настоять 15 минут, процедить. Пить по стакану перед завтраком и ужином.

Листья и корни крапивы двудомной – 5 частей, корень солодки – 3 части.

1 столовую ложку смеси залить стаканом кипятка, настоять до охлаждения, процедить. Выпить за 3 приема в течение дня при почечнокаменной болезни с нефритом.

Трава горца птичьего – 7 частей, плоды можжевельника – 1 часть, кора крушины – 2 части.

50 г смеси заварить 1 л кипятка, настоять до охлаждения. Пить по 2–3 стакана в день при почечно– и желчнокаменной болезнях.

Цветки коровяка скипетровидного – 3 части, цветки липы – 4

части, листья земляники лесной – 6 частей.

1 столовую ложку смеси заварить 1,5 стакана кипятка, настоять 30 минут и процедить. Пить по полстакана 3 раза в день при почечнокаменной болезни с воспалением мочевого пузыря.

Цветки василька синего – 3 части, трава череды трехраздельной – 3 части, трава крапивы двудомной – 2 части, трава фиалки трехцветной – 4 части, трава вероники – 2 части, трава хвоща полевого – 2 части, цветки календулы – 2 части, листья ореха грецкого – 2 части.

4 столовые ложки смеси настоять 10–12 часов в 1 л холодной воды, варить 5–7 минут, настоять 20–25 минут, процедить. Пить по полстакана 4–5 раз в день при наличии песка и воспалительного процесса в мочевыводящих путях.

Трава хвоща полевого – 5 частей, трава зверобоя продырявленного – 5 частей, трава тысячелистника – 4 части, листья черники – 4 части, створки плодов фасоли —

4 части.

1 столовую ложку смеси настоять 6 часов в стакане холодной воды, варить 15 минут и процедить. Выпить в течение дня.

Трава чистотела – 3 части, трава душицы – 2 части, кора барбариса – 2 части.

3 столовые ложки смеси заварить 3 стаканами кипятка, настаивать 30 минут. Пить по стакану 3 раза в день при мочекислых камнях.

Цветка василька синего – 1 часть, корень фиалки трехцветной – 2 части, трава тимьяна ползучего – 4 части, трава хвоща полевого – 3 части, трава зверобоя продырявленного – 6 частей.

1 столовую ложку смеси залить стаканом кипятка, настоять 3–4 часа, процедить. Выпить за 3 приема в течение дня при щавелевокислых камнях.

Трава фиалки трехцветной – 6 частей, трава хвоща полевого – 6 частей, трава одуванчика лекарственного – 5 частей, трава зверобоя продырявленного – 5 частей, корень крушины слабительной – 5 частей.

3 столовые ложки смеси заварить 3 стаканами кипятка, настоять 30 минут, процедить. Пить по стакану 3 раза в день при фосфатных и карбонатных камнях.

Листья черники – 3 части, листья толокнянки – 3 части, кукурузные столбики с рыльцами – 3 части, створки плодов фасоли – 5 частей.

3 столовые ложки смеси заварить 3 стаканами кипятка, настоять до охлаждения. Пить по стакану 3 раза в день при фосфатных и карбонатных камнях и щелочной реакции мочи.

Трава хвоща полевого – 1 часть, трава спорыша – 2 части,

трава крапивы двудомной – 1 часть, почечный чай —1 часть.

2 столовые ложки сбора залить 0,5 л кипятка, настоять, укутав, не менее 5–6 часов, процедить. Выпить в теплом виде за 3 приема в день перед едой при заболевании почек и мочевыводящих путей.

Успокоительные чаи

Эти чаи полезны при нервном возбуждении, раздражительности и бессоннице.

Листья мяты перечной – 2 части, листья вахты трехлистной – 2 части, корень валерианы – 1 часть, шишки хмеля – 1 часть.

2 столовые ложки смеси заварить 2 стаканами кипятка, настаивать 20 минут, процедить. Пить по полстакана утром, днем и на ночь.

Корень и корневище валерианы – 1 часть, листья мяты и трилистника – 2 части, шишки хмеля – 1 часть.

? столовой ложки смеси заварить стаканом кипятка, настоять в течение 30 минут, процедить. Пить по полстакана утром и вечером.

Корень валерианы – 3 части, листья мяты – 3 части, листья вахты – 4 части.

1 столовую ложку смеси заварить стаканом кипятка, настаивать 20 минут, процедить. Пить по полстакана утром и на ночь.

Корень валерианы – 2 части, цветки ромашки – 3 части, плоды тмина – 3 части.

1 столовую ложку смеси заварить стаканом кипятка, настаивать 20 минут, процедить. Пить по полстакана утром и на ночь.

Трава пустырника – 1 часть, плоды тмина – 1 часть, плоды фенхеля – 1 часть, корень валерианы – 1 часть.

2 столовые ложки смеси заварить 2 стаканами кипятка, настаивать до охлаждения, процедить. Пить по полстакана 3 раза в день.

Трава пустырника – 1 часть, трава сушеницы – 1 часть, цветы боярышника – 1 часть, ромашка аптечная – 1 часть.

1 столовую ложку смеси залить стаканом кипятка. Настоять, укутав, 8 часов, процедить. Пить по 1/3 стакана 3 раза в день через час после еды. Полезен при нервных расстройствах, сердечной слабости в сочетании с удушьем и головной болью.

Заключение

Формы чайных продуктов в наше время стали гораздо разнообразнее, чем, скажем, еще полвека назад. Огромную популярность обрели быстрорастворимые чаи в пакетиках, прохладительные чаи со льдом, ароматизированные, лекарственные. Широкое распространение получили напитки и пищевые продукты на чайной основе, такие как газированная чайная вода, чайные шипучие вина, чайное мороженое, чайный бараний суп, чайное печенье, чайный сироп.

В Японии набирает силу новая тенденция. Вместо того чтобы пить чай, люди предпочитают его есть. Улунские, красные и зеленые чаи используются в качестве добавок к различным пищевым продуктам – от лапши до шоколада. Первые чайные продукты такого рода были выпущены на японский рынок в 1953 году, и с тех пор их ассортимент постоянно расширяется. В Токио, например, пользуется большой популярностью французский ресторан, в котором традиционные блюда французской кухни готовятся с добавлением чайной крошки.

Чайная крошка служит не только замечательным естественным красителем, но и придает пищевым продуктам неповторимый аромат, создающий впечатление свежести и изысканности. Кроме того, добавление в пищу крошки зеленого чая позволяет повысить потребление витаминов и предотвращает возникновение неприятного запаха во рту.

Всем прекрасен и полезен чай, поэтому в заключение хочется привести цитату из знаменитого чайного канона «Ча цзин», созданного в VIII веке китайским поэтом Лу Ю. Обсуждая множество связанных с употреблением чая вопросов, он вывел главные принципы хорошего чайного напитка: «Если чай прозрачен и некрепок – он хорош, если он еще и в меру ароматен – он прекрасен. После еды его надо пить меньше, перед сном не пить вовсе. Заварив – выпить, выпив – заварить».